Pierre-Michel THERRAT

Objets oubliés

Village de Forez

2001

Présentation

Année après année, les parutions régulières de *Village de Forez* ont apporté une masse de matériaux dont il est possible aujourd'hui de mesurer l'importance. Les responsables de cette publication méritent des éloges pour leur persévérance. Une ambition mesurée leur a permis de durer, ce qui est le plus difficile. Sous son habillage modeste, c'est pourtant de l'histoire sérieuse que propose cette publication ! Peut-être même s'agit-il de la forme qui convient le mieux à des lecteurs, curieux des "choses du passé", mais que rebutent les présentations trop savantes. Ils ont compris que le propos des auteurs était de les instruire et non de jouer une brillante partie entre gens de haute volée.

Parmi tous les articles de la revue, ceux de Pierre-Michel Therrat privilégient justement ces objets oubliés au fond des greniers, hier familiers, devenus parfois étranges, et que leur statut d'objet de collection risque de dévoyer. L'auteur, fin connaisseur de l'outillage traditionnel, a su présenter quelques-unes de ces trouvailles, expliquer leur usage et leurs particularités. D'une main experte il les a dessinés : pensait-il à un supplément de la *Grande Encyclopédie ?*

Il faut tout de même avouer que la sélection n'est pas banale. Passe pour le sabotier et même à la rigueur pour le pal à injecter le sulfure de carbone, bien présent dans les musées de la vigne. Mais aller dénicher un pot à endives, un serre-fruits ou un bâton fouleur relève d'une curiosité qui signale évidemment le collectionneur, mais surtout un amoureux de la matière, des formes, des noms et pour tout dire de l'Histoire des objets comme il ne s'en fait plus. Avant que ne disparaissent les derniers exemplaires, P.M. Therrat rappelle ce qu'étaient la raclette à maie et cette bichicotte au nom si poétique. Quant au Vélocar, pour être déjà à mi-chemin de la production de série, il évoque bien ces années du milieu du XXe siècle pendant lesquelles l'homme pouvait encore maîtriser - c'est-à-dire construire et réparer lui-même - sa production, cela dit sans nostalgie.

C'est une bonne idée, afin de faciliter consultation et connaissance, d'avoir regroupé cette série d'articles en une brochure distincte. Puisse ce rassemblement ne pas tarir une aussi bonne veine : les lecteurs de *Village de Forez* attendent la suite !

Robert Bouiller

conservateur du musée Alice-Taverne d'Ambierle

Le sabotier à travers les actes anciens

Pour rédiger les inventaires après testaments, le notaire faisait le tour de la maison et notait à l'occasion les outils qui s'y trouvaient.

Ainsi, en 1679, dans l'inventaire de Georges Maison, du lieu de *Maison*, à Sauvain, *au chappier* [hangar] *dans la cour s'est trouvé les outils de André Maison père dudit Georges propre à faire sabots consistant en un hachon, deux hermines, deux cousteaux paroir, deux chaves, ung ybron, 3 cuillères avec une petite persoire*.

Voilà dressée la panoplie du sabotier à laquelle on peut ajouter *dans la cuisine... 2 paires de chaines de fert, deux cognées, un coingt de fert, ung ybron, une virolle, 3 taraires, une scie de long, 2 scies à travers* et dans la cour *trois consures garnies avec leurs roues*.

L'arrachage ou l'abattage de l'arbre se fait à l'aide des chaînes de fer et des *cognées* (grosses haches). La bille de bois est alors transportée sur les *consures* : attelage de deux roues pour traîner les troncs d'arbre ; puis sciée au passe-partout ou *seston* et enfin fendue en quatre à l'aide de coins.

Les bûches sont alors dégrossies sur un plot avec l'*hachon.* L'*hachon* ou hache de sabotier est particulière : son manche est dévoyé par rapport à la lame.

L'encoche du talon est dégagée à l'aide de l'*hermine* ou *herminette* (petite hache dont le manche court est perpendiculaire à la lame). La forme grossière du sabot est donnée, il reste alors à la parfaire.

La finition extérieure se fait au *paroir* ou *couteau paroir*. C'est une longue lame d'acier tranchant (tel un sabre) terminée à un bout par un manche en bois en forme de "T" et à l'autre par un crochet que l'on passe dans un anneau fixé sur le banc ou banc d'âne : tronçon d'arbre grossièrement équarri muni de quatre pieds. Une variante de cet outil est la *talonnière* : même forme générale mais à la place de la lame se trouve une grosse cuillère pour façonner l'extérieur du talon. La forme galbée définitive du sabot est terminée.

La dernière opération est le creusage. Il s'effectue sur la *coche* : autre tronçon d'arbre monté sur quatre pieds sur lequel est pratiqué une double entaille inclinée correspondant à la place des sabots qui sont maintenus par des coins de bois.

L'amorçage se fait avec la tarière ou *tareire* ou *ybron*[1] (parfois ybrou) : grosse vrille de 40 cm de longueur munie d'un grand manche, le tout en forme de "T". Les trous précédents (souvent deux) sont alors agrandis avec les *cuillères*, mêmes outils que les tarières où la vrille est remplacée par une sorte de cuillère. Toute une panoplie de cuillères est nécessaire : on en compte souvent six de grosseurs différentes.

Tout le talon étant évidé, il reste le creusage de la pointe qui se fait par un trou dans l'axe du nez du sabot à la tarière, agrandi lui aussi par les cuillères.

[1] Il semblerait qu'anciennement il y avait une différence entre la *tarière* et l'*ybrou*, puisque les deux sont cités côte à côte dans divers actes (cf. ci-après).

La finition intérieure de la pointe du sabot se fait avec la *chave* ou plus couramment *chavette* (ou *rouanne*), lame d'acier fine et recourbée emmanchée comme les tarières et cuillères. Toute la pointe du sabot est ainsi aplanie pour ne pas blesser le pied.

Un dernier outil, le *boutoir* ou *butavan*, n'apparaît pas dans les actes anciens. Sa lame en forme de "U" permet de façonner le fond intérieur du sabot. Pour l'enjoliver, la pointe du sabot est décorée à l'aide de la *rainette* : petite gouge pour creuser des rainures, motifs géométriques ou motifs floraux. Cet outil n'apparaît pas dans les actes anciens, la décoration devait se faire au couteau.

Pour grouper les sabots par paire, un petit trou est percé sur le côté intérieur avec une *percerette* ou *percette* ou *persoire*. Un lien réunit alors la paire. Une mesure, réglette en bois graduée en pouces (souvent jusqu'à douze pouces ; un pouce = 2,7 cm), non mentionnée, sert à déterminer la pointure.

Tous ces outils doivent être très coupants, leur tranchant est entretenu à la meule. Dans la cour d'André Fenon d'Espinasse à Sauvain en 1673 *s'est trouvé une meule pour esguizer les outils*.

Nous retrouvons tous ces outils au gré des inventaires (panoplies moins complètes). Ainsi chez Pierre Brossy de la Brossy (la Brosse) à Sauvain en 1665 *une scie à travers..., deux aches, deux marteaux fert, quatre ybrous et quatre tareires, quatre hermines et couteaux pour parer boix*. Et encore à Goutteclaire, chez Pierre Boueffou dit Cousturier en 1664 : *deux tareires, un libron, un couteau à deux manches, deux limes à aiguiser scie, ensemble tous les outils propre à faire sabots*. En 1664 chez Antoine Vignat à Espinasse : *un seston à travers, deux aches et un petit achon, une armine ensemble quelques meuble propre à faire sabots, deux taraires, deux ybrous, une scie de longt.* Chez Léonard Pélisson en 1680 au bourg de Sauvain *une hermine, deux taraires, deux ybrous, une plane, une petite scie à travers*. Et enfin chez Claude Laurent de Chantegrey à Saint-Georges en 1680 : *dans la cuisine s'est trouvé... une paire de tinailles, deux marteaux, deux ybrous, deux tareires, un couteau fert propre à la charpente, une scie à travers* [2].

Le sabotier utilisait l'aune (ou verne), le peuplier, le bouleau, le noyer (rarement, son bois était réservé aux menuisiers et ébénistes) et le hêtre (ou fayard).

Les arbres étaient achetés sur pied. En 1665 Jean Pestre, marchand de la ville de Boën, vend à Jean et Pierre Bobin, père et fils, *sabouttier de Dizangou*, paroisse de Sauvain *scavoir ving pied d'arbres faulx* [fayard] *à prendre dans son boix appelé la Fay situé proche ledit lieu de Dizangou et tous les faux qui ne seraient propres pour faire sabots ledit Pestre se réserve pour faire faire du charbon* [charbon de bois] *et ce moyennant la somme de sept livres et 15 sous... Fait et passé audit Sauvain avant midy le 12ème jour de juillet 1665.*

Attachés par paire, puis empilés les uns sur les autres alternativement croisés, les sabots sont prêts à la commercialisation. Deux débouchés alors : le marché ou la vente à un marchand.

Chez Georges Maison de la Maison, en 1679, le notaire note *deux meschantes boges pour pourter les sabots au marché*. Alors que Jean Sollasset Bobin et sa femme Antoinette Mervillon *sabouttiers* du village de Dizangou vendent à Jean Gyte Picaud de Juel (Chalmazel) *à savoir la quantité de cinquante douzaines de sabots moitié grands et moitié moyens* (un bon compagnon faisait quatre paires par jour) *marché fait entre eux chasque douzaine également à la somme de 17 sous et revenant le tout à la somme de 42 livres 10 sous* (1 livre = 20 sous)*. Fait et passé au bourg de Sauvain, maison de François Crozet hoste après midy le 21 avril 1664, le tout délivré à partir d'huy à notre dame de my-août prochain*.

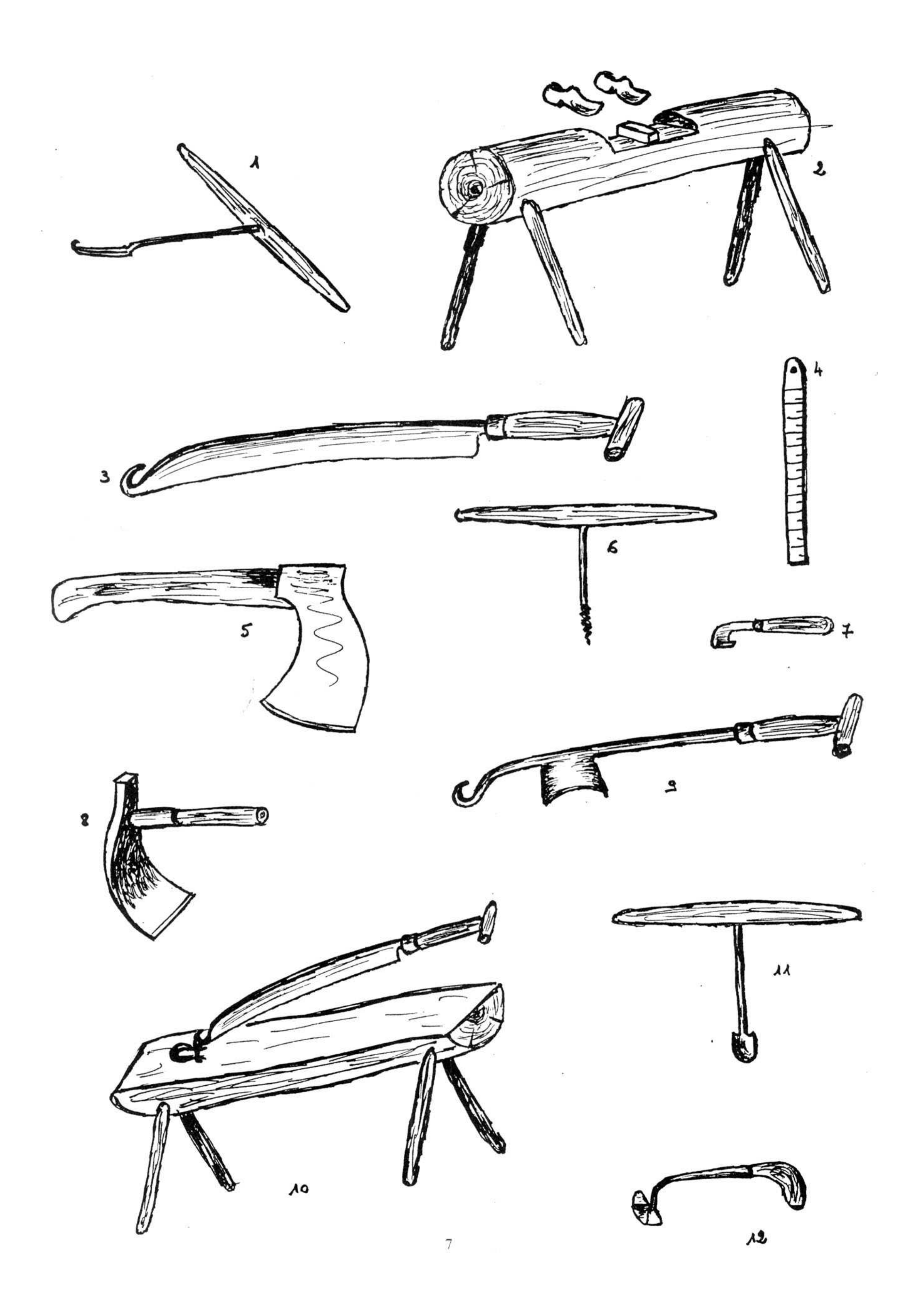
---

[2] On retrouve tous ces outils chez Jean Fouin du Champt à Roche en 1679 et dans de nombreux actes (cf., par exemple, *Village de Forez* n°1, inventaire de Jean Barou Piron des Champas).

Légende des dessins

(page ci-contre)

1 - **Chavette** ou **rouanne** ou **ruine**
Manche : 60 cm ; fer : 40 cm.
2 - **Coche**
3 - **Paroir**
Longueur totale : 99 cm (parfois un peu moins).
4 - **Mesure**
en pouce ; longueur : 40 cm.
5 - **Hache**
Longueur : 45 cm ; hauteur de la lame : 26 cm
6 - **Tarière**
Manche : 60 cm ; fer : 40 cm.
7 - **Rainette**
Longueur : 16 cm.
8 - **Herminette**
Longueur totale de la lame : 30 cm.
9 - **Talonnière**
Longueur totale 90 cm (2 modèles de cuillères).
10 - **Bec d'âne**
Parfois coche et banc à parer sont rassemblés sur le même établi.
11 - **Cuillère**
Manche : 60 cm ; fer : 40 cm. La cuillère a un diamètre de 15 à 50 mm.
12 - **Boutoir**
Longueur totale : environ 28 cm (2 modèle ayant 2 largeurs de coupe différentes).


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
7

La lutte contre le phylloxéra
à la fin du siècle dernier

Abandonné, glissé entre une grosse poutre et le solivage du plafond d'un cuvage forézien, un outil bizarre nous rappelle la lutte de nos vignerons contre le phylloxéra. Il s'agit d'un pal à injecter : instrument employé pour injecter dans le sol des insecticides ; notamment le sulfure de carbone.

C'est une grosse seringue métallique haute de 98 centimètres. Elle comprend un réservoir contenant le sulfure de carbone, au-dessous duquel est fixée une tige pénétrante creuse que l'on enfonce en terre grâce à deux poignées supérieures en bois et en appuyant avec un pied sur un étrier lorsque la terre est dure. L'injection se fait par un gros bouton poussoir à ressort, placé au sommet. Certains modèles comportent un doseur placé sous le réservoir pour injecter juste la quantité nécessaire.

Hormis les deux poignées précédentes et la tige qui va en terre - et qui est en fer - toutes les autres parties de cet appareil sont en cuivre jaune ; ce qui, après décapage du vert-de-gris, en fait un bel objet. Sur le haut du réservoir se trouve un orifice de remplissage avec un bouchon fileté muni d'une boucle (sans doute pour passer un lacet et ne pas égarer le bouchon). Une plaque ovale, aussi en cuivre jaune, brasée sur le corps de l'appareil rappelle le nom du constructeur :



Le phylloxéra[3] est un insecte qui a été introduit d'Amérique avec les vignes américaines. On l'observe pour la première fois dans le Gard en 1864. L'invasion se fit sentir en France surtout de 1873 à 1885 ; elle prit les proportions d'une véritable calamité : plus de la moitié des vignes furent détruites (61 départements furent touchés). Dans le Montbrisonnais, le phylloxéra est repéré en 1877 sur les coteaux du pic de Saint-Romain-le-Puy. Le Roannais est atteint en septembre 1879 du côté de Perreux, Régny. L'insecte traverse la Loire en 1883 (Bully, Saint-Maurice) et toute la côte roannaise est atteinte en 1885[4].

Les phylloxéras vivent sur les feuilles de vigne (pucerons) provoquant des galles sur la face inférieure des feuilles ou sur les racines. Ceux-ci, les plus redoutables, passent l'hiver engourdis dans le sol et piquent les racines au printemps, pour en sucer la sève. Les racines se décomposent alors et la vigne, ne pouvant plus s'alimenter, meurt.

---

[3] Phylloxéra (du grec *phullon*, feuille, et *xeros*, sec) : genre d'insecte hémiptère, comprenant de minuscules pucerons et dont l'espèce type vit sur les feuilles de chêne. Un autre type (*Phylloxera vastatrix*), beaucoup plus redoutable, s'attaque à la vigne et a été étudié par le botaniste Jules-Emile Planchon (1823-1888).

[4] Cf. "Chronique viticole du Roannais" (1842-1914), *Etudes et documents* n° 26, publié par le musée d'Ambierle.

Après le découragement et l'impuissance du début (on se contente d'arracher les ceps et les brûler sur place), plusieurs tentatives de lutte voient le jour.

Dans le delta du Rhône, sur les rives de petits fleuves côtiers du Languedoc, mais aussi dans le Bordelais, un traitement efficace consista à noyer les phylloxéras des racines en submergeant, pendant l'hiver, la vigne sous une coche d'eau de dix centimètres - solution guère envisageable dans nos coteaux !

C'est le baron Thénard[5] qui a, le premier, indiqué le traitement des vignes phylloxérées par le sulfure de carbone. Après quelques tâtonnements et les expériences de Gastine et Couanon, l'emploi de ce remarquable insecticide (utilisé aussi pour combattre vers blanc, vers gris...) fut systématique.

Le sulfurage doit être commencé dès l'apparition du puceron et être renouvelé tous les ans, au rythme de trois traitements annuels. Il se pratique autour des ceps (jamais à moins de 40 cm de la souche) dans le sol grâce aux pals à injecter, à la profondeur de 15 à 20 cm selon la nature du terrain (plus profondément en terres légères).

Quatre injections sont nécessaires autour de chaque cep d'où le coût élevé de tels traitements : le sulfure de carbone était cher à l'achat et il fallait environ dix journées pour traiter un hectare ! Il fallait de plus apporter de la fumure pour compenser les effets nocifs du sulfure. On utilisait aussi des charrues sulfureuses : charrues habituelles munies d'un réservoir fixé sur l'age avec un petit tuyau conduisant l'insecticide vers le soc. Dans les deux cas le sulfure de carbone, liquide très volatil, émet des vapeurs qui tuent l'insecte sur les racines de la vigne.

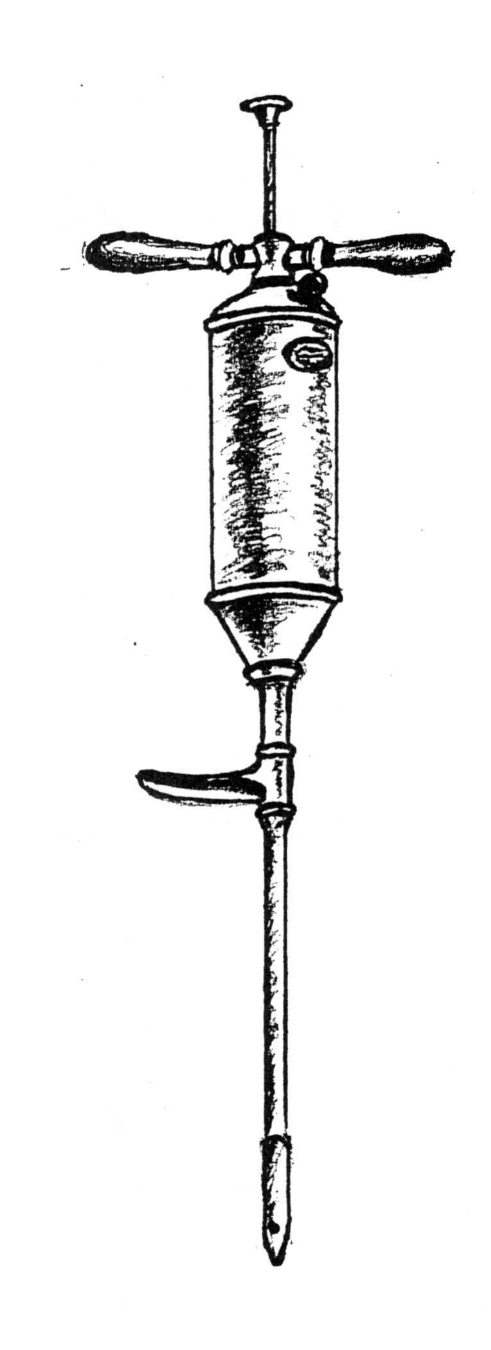
Outre ces moyens de destruction (très coûteux, on vient de le voir) il fallut envisager des moyens de préservation. Pour empêcher l'invasion phylloxérique, la solution générale employée fut l'utilisation de porte-greffes américains. On greffa le cépage indigène français sur des plants souches américains résistant beaucoup mieux au phylloxéra. La plupart des vignobles ont été reconstitués de cette façon (la vigne vivant immunisée avec le phylloxéra).

Devant l'ampleur de la tâche, un nombre important de greffeurs est nécessaire. Aussi, s'ouvrent, partout dans le département, des écoles de greffage dans les années 1895-1900. Témoin de cet effort un diplôme de greffeur, soigneusement encadré, est parvenu jusqu'à nous. Il a été délivré le 22 août 1898 par le comité viticole de Boën et décerné à Jean Rolland de Saint-Sixte (mention "très bien").

Un mot, enfin sur Victor Vermorel rendu célèbre, dans le monde agricole, par ses pulvérisateurs à dos (les premiers furent construits en 1888) : constructeur de matériel agricole de Villefranche-sur-Saône, il fut également sénateur du Rhône et conseiller général. Il acquiert le brevet Gastine et fabrique alors en série les pals à injecter vers 1880. Une caricature de l'époque le représente d'ailleurs tenant en main son pal injecteur.

Autre témoin, une médaille d'argent, conservée dans sa boîte-écrin, a été délivrée par le comité antiphilloxérique de Roanne à J. C. Dépalle d'Ambierle en 1898 (toujours dans les mêmes années), sans doute pour les mêmes raisons.

[5] Arnould-Paul Edmond, baron Hénard, né à Paris en 1819, mort à Talmay (Côte-d'Or) en 1884, chimiste et agronome, membre de l'Académie des sciences. Son beau-père Louis-Jacques (1777-1857) était lui-même un savant chimiste, collaborateur de Gay-Lussac.



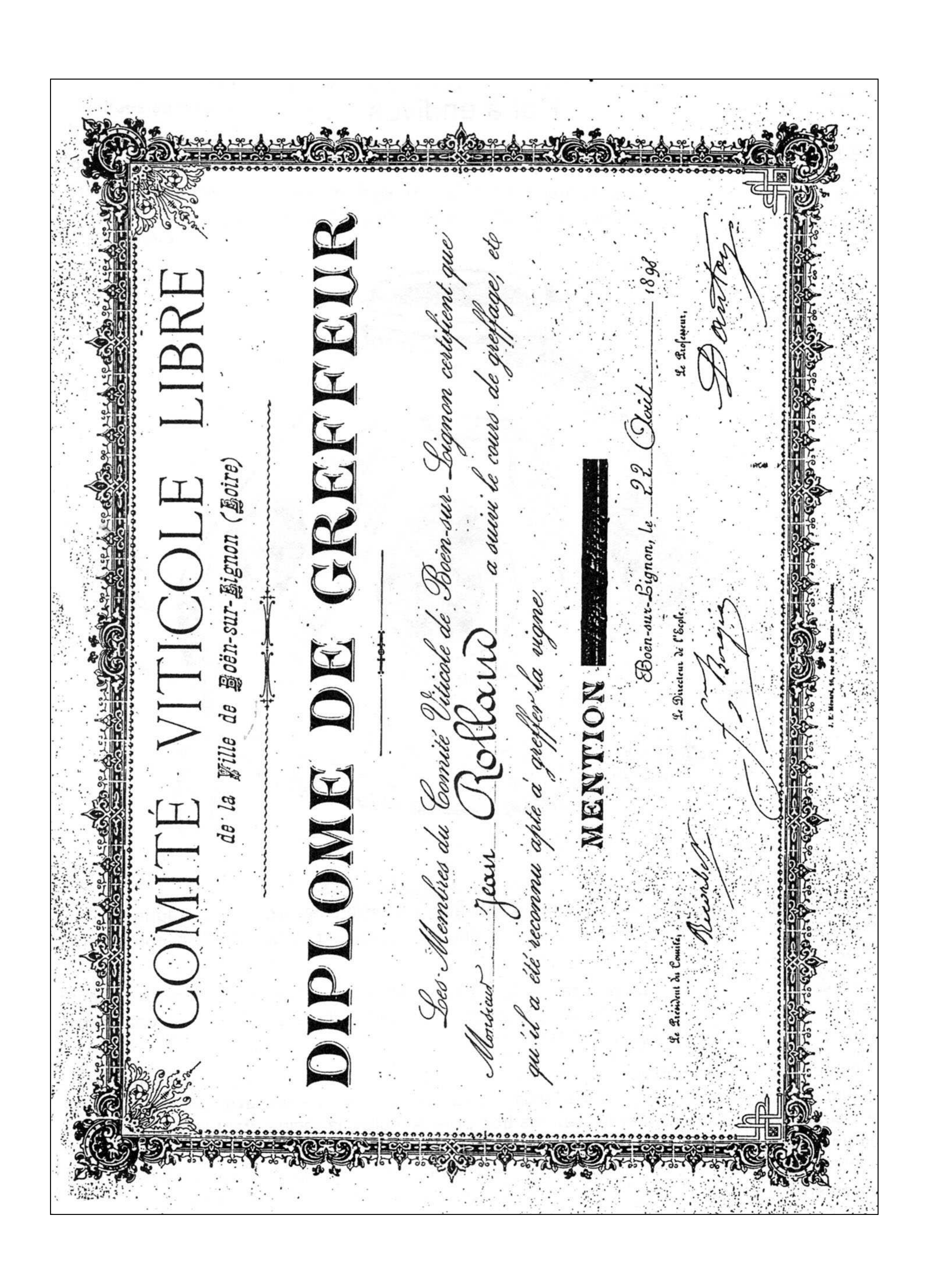
Pal à injecter

Hauteur totale : 98 cm
diamètre du réservoir : 13 cm
largeur aux poignées : 34 cm





Médaille d'argent délivrée par le comité antiphilloxérique de Roanne à J. C. Dépalle d'Ambierle en 1898 .



COMITÉ VITICOLE LIBRE

de la Ville de Boën-sur-Lignon (Loire)

DIPLOME DE GREFFEUR

Les Membres du Comité Viticole de Boën-sur-Lignon certifient que Monsieur Jean Rolland a suivi le cours de greffage, et qu'il a été reconnu apte à greffer la vigne

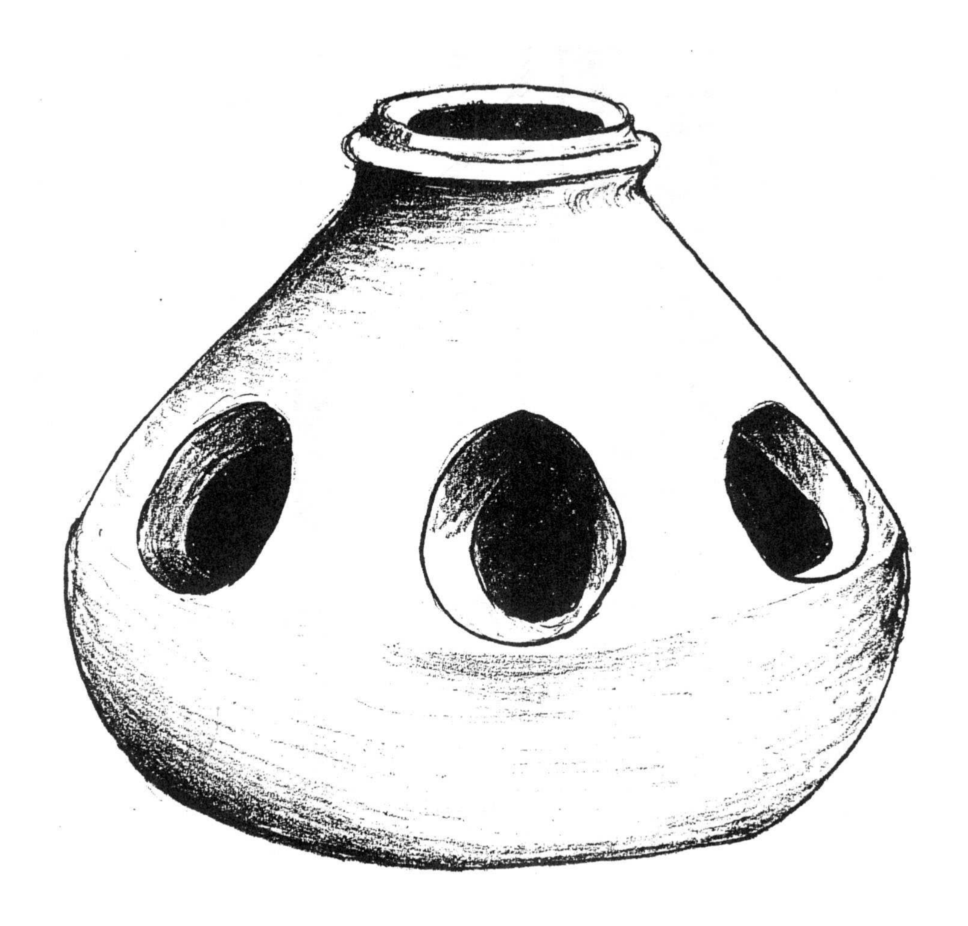
MENTION [redacted]

Boën-sur-Lignon, le 22 Août 1898

Le Président du Comité, Le Directeur de l'Ecole, Le Professeur,

Diplôme de greffeur **décerné en 1898 par le Comité viticole libre de Boën-sur-Lignon.**

Pot à endives



Voilà une bien curieuse poterie ! En terre cuite assez grossière non vernissée, trapue, ventrue, elle est percée, à mi-hauteur, de six trous approximativement circulaires d'environ 5 cm de diamètre quelque peu insolites.

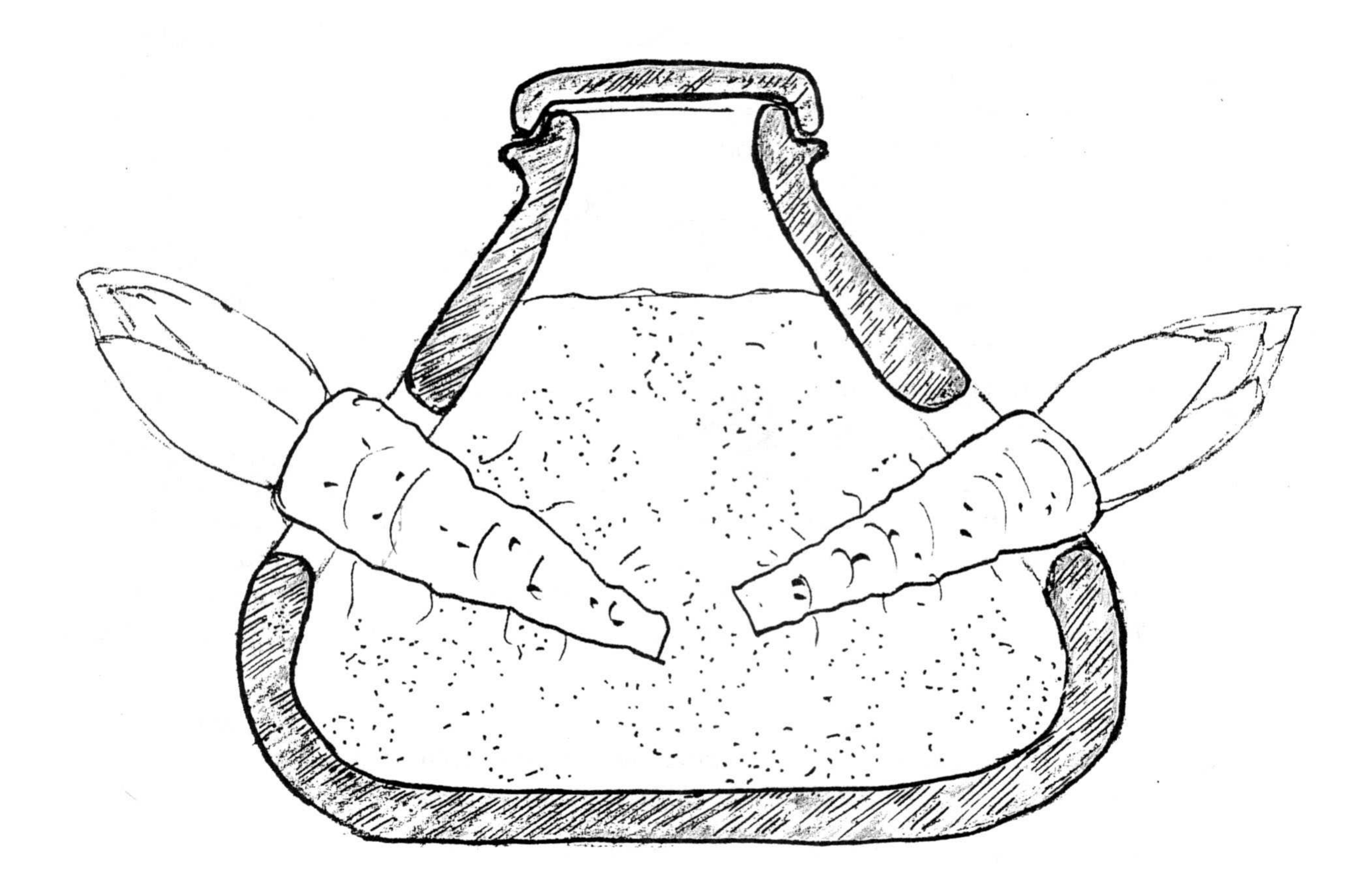
Il s'agit d'un pot à endives, aux parois épaisses : environ 2 cm. Haut de 25 cm, de diamètre 32,5 cm à sa partie renflée, 27,5 cm à sa base et 13 cm au sol, il est terminé par un épaulement destiné à recevoir un couvercle aujourd'hui disparu.

Rempli de sable jusqu'aux ouvertures, il suffisait alors d'introduire les pivots d'endives, pratiquement horizontalement, par les trous (après les avoir laissés ressuyer un jour sur le sol après arrachage et sans couper les feuilles trop près du collet, la racine étant raccourcie - nous dirait un jardinier). La position horizontale évitait le pourrissement. Le pot était ensuite complété de sable, voire de terreau, légèrement humidifié. Le tout était alors remisé dans la cave, relativement chaude l'hiver, à l'abri de la lumière (détail important). Par les six trous s'épanouissaient alors les endives. Spectacle charmant : une poterie grossière, fleurie des six chicorées blanchies à l'obscurité aux pointes jaunes[6].

[6]Nous retrouvons là une analogie avec les pots à jacinthes.

La première pousse était coupée assez loin du collet, facilitant ainsi une repousse normale du légume. Une deuxième pousse, plus rase, donnait finalement naissance aux endivettes ébouriffées sur le pivot.

Ces récoltes multiples compensent la faible capacité du pot. Nous pouvons présumer qu'un jardinier possédait plusieurs poteries de ce type. Un informateur nous a signalé l'existence d'un récipient de destination semblable. Plus récent, en terre vernissée (sans doute en grès), il était de dimensions imposantes (hauteur approximative 1,30 m) et permettait une culture intensive chez les maraîchers.



La raclette à maie

Chaque maison rurale avait son four à pain et donc une maie ou pétrin. Le pétrin, "patéri" en patois forézien, était utilisé pour pétrir la pâte à pain (d'où son nom patois, variante de pastière) et pour conserver le pain quand il était cuit

Au XVIIe siècle, en Forez, on utilisait systématiquement le mot "maie" orthographié "mest". Ainsi chez Jean Bonnefoy à Sauvain en 1669 "s'est trouvé une petit mest bois sapin", ou encore chez Pierre Maison, marié avec Benoiste Joandel, de la Maison à Sauvain en 1679 "une mest propre à faire pain" et chez Jean Barou Piron des Champas en 1672 "s'est trouvé du costé du feu une grande mest propre à faire le pain de boix sapin". Chez Brossy de la Brossy (la Brosse) à Sauvain en 1665 : "et dans le fournil s'est trouvé trois maist à faire pétrir pain ; plus un passe-farine ; plus une douzaine de paillas[7] ou courbeilles pour faire tourtes ou pain ; plus s'est trouvé deux lambouix ou allebardes ferrés, deux palles pour tirer pain". Le mystère reste épais autour de ces hallebardes habituellement guerrières, et ici pacifiquement utiles au fournil. S'a-gissait-il de tire-braise ou rables pour retirer la braise du four dont la forme était vaguement analogue ? Si un lecteur patoisant connaît le mot "lambouix" (Lamboux ou mot voisin - l'écriture du greffier d'alors n'étant pas facile à déchiffrer), nous serions très heureux d'éclaircir ce mystère.

Une seule mention différente apparaît en fin du XVIIe siècle : chez André Gayet du Supt à Chalmazel en 1696 "une pastière à paistrir pain toute usé estimé une livre"[8].

Les pétrins les plus courants en Forez ont un corps trapézoïdal formé de quatre larges (30 cm) planches assemblées par des queues d'aronde. Les pieds, reliés par une traverse droite ou parfois galbée sont disposés en oblique. Le tout est surmonté d'un plateau mobile. Les plus modestes sont réalisés en sapin ; d'autres en bois fruitier, cerisier ou noyer. Ils peuvent atteindre des dimensions respectables ; nous en possédons un en noyer de 2,08 m de long sur 0,71m de large, haut de 0,77 m.

Un objet, que nous n'avons pas rencontré dans les textes mais dont quelques exemplaires sont parvenus jusqu'à nous, accompagnait indispensablement le pétrin : la raclette à maie. Deux modèles de ces racloirs existaient et différaient sensiblement.

Les premiers, dont deux restaient dans la ferme de nos ancêtres, sont formés d'une tige métallique, servant de poignée, agréablement terminée par une boule, plus ou moins effilée, en guise de butée pour que l'outil ne glisse pas dans la main. Cette tige est prolongée par une lame qui s'élargit progressivement et qui se replie à angle droit par rapport à la poignée, formant ainsi un racloir.

---

[7]Paillas : corbeilles faites d'un boudin de paille enroulé sur lui-même, chaque tour étant relié au précédent par des liens en noisetier ou en ronce ; corbeilles circulaires dans lesquelles on mettait à lever la pâte à pain des tourtes.

[8] Au gré des actes d'inventaire après décès on peut encore citer :

. "Une mais à paistrir pain boix sapin estimé deux livres" chez le tisserand Jean Marcoux du bourg de Sauvain en 1698.

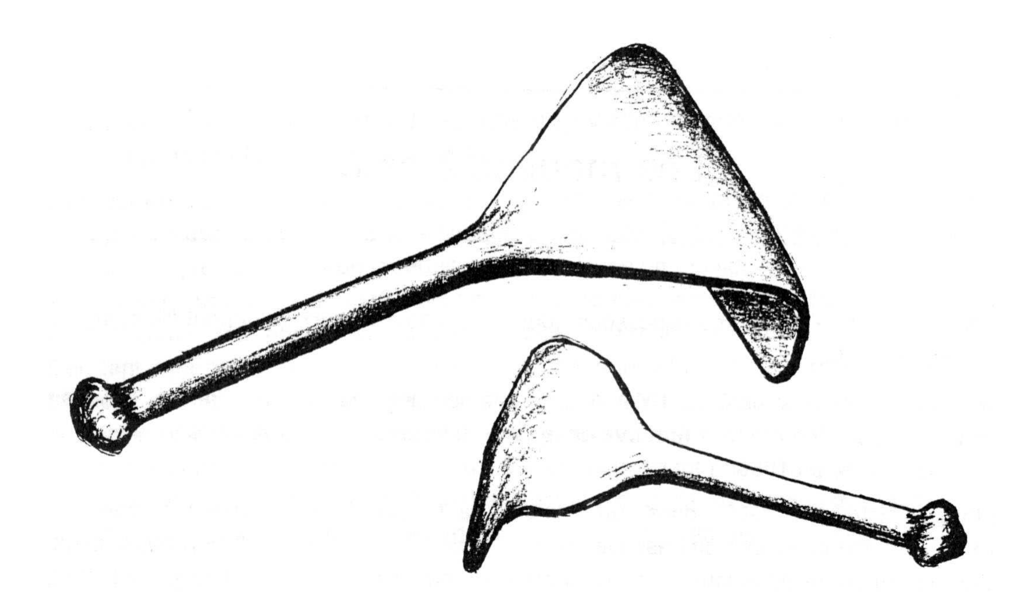
. "Une mest à faire pain" chez Jean Foin de Roche en 1679.

. "Une mait à faire pain" chez Jean Coingt de Dizangou (Sauvain) en 1682.

. "Une mais à pétrir pain bois sappin" chez Pierre Boueffou dict Couturier de Goutteclaire.

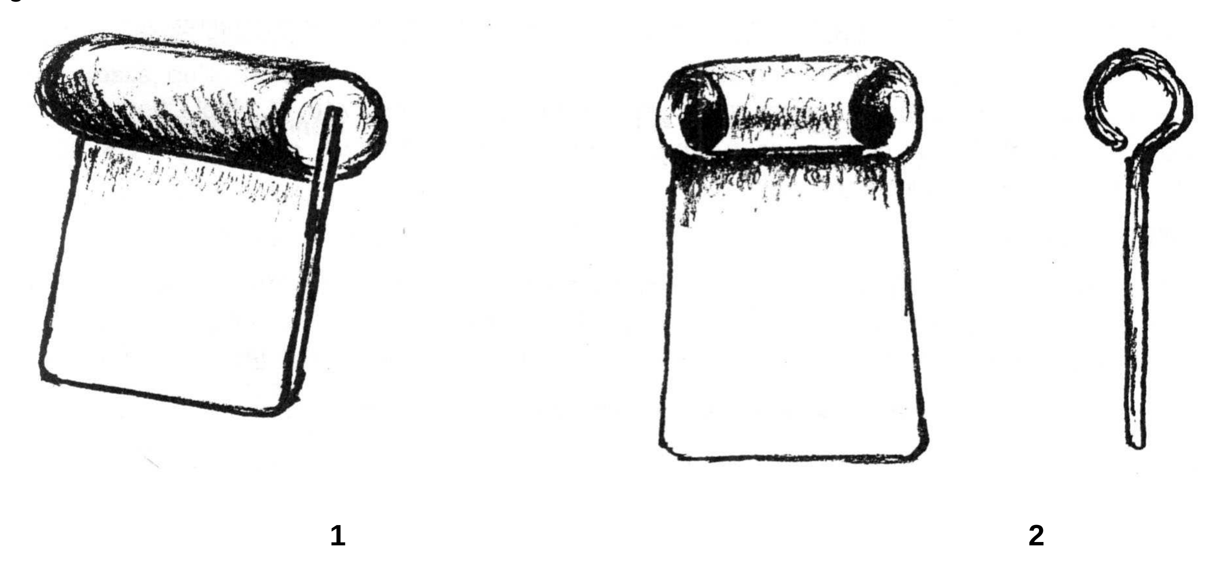
. "C'est trouvé une mest à pétrir pain ; plus au dessus de ladicte mest c'est trouvé un buffet contenant pain ; plus un bichet ferré et un passe-farine".

."Une maict bois sappain propre à faire pain" chez Pierre Mernasse en 1693.



longueur : 15,5 cm et 21 cm ; largeur de la lame : 8 cm et 13 cm

Les deuxièmes, dont deux exemplaires sont conservés au musée Alice-Taverne d'Ambierle, s'apparentent plus aux coupe-pâte. Ils se présentent sous la forme d'une lame plate large de 10 cm environ à tranchant droit. Cette lame est, dans sa partie supérieure, soit enchâssée dans un manche en bois, soit forgée et recourbée en cylindre formant ainsi une poignée.



1 **2**

1 - raclette à manche bois (largeur de la lame 10,5 cm ; hauteur totale 13,5 cm)
2 - raclette tout en fer (largeur de la lame 10,5 cm ; hauteur totale 13,5 cm
(a : de face ; b : de profil)

Ces ustensiles étaient utilisés pour gratter les restes de pâte et de farine qui s'attachaient sur les parois du pétrin.Nous pouvons déceler deux modes différents de ces raclettes selon leur modèle. Les premiers, véritables racloirs, devaient s'employer longitudinalement en tirant. Les seconds, larges spatules, étaient plus appropriés à travailler en poussant.

Nous pouvons aussi pressentir l'utilisation de l'un ou l'autre des modèles selon la forme du pétrin. En effet, si les côtés de la maie sont courbes, le racloir est tout désigné, travaillant alors transversalement, le coupe-pâte étant inadapté dans ce cas. Au contraire, si les côtés sont droits, le type spatule convient parfaitement, au même titre que le type racloir.

Ces petits objets oubliés, disparus, nous rappellent un des moments privilégiés de la vie domestique d'autrefois : la confection du pain.

Les moulins à café

Les cinq moulins à café présentés ci-dessous, tous retrouvés en Forez, jalonnent l'histoire du café et de sa réduction en poudre.

Inconnu des Français jusqu'en 1669, le café tire son nom du mot turc ***qahve***, lui-même repris à l'arabe ***quahwa*** - appellation que l'on retrouve dans l'emprunt populaire ***caoua*** - encore vivace aujourd'hui - par les soldats en Algérie en 1863.

La longue histoire du café[9] passe du Yemen à la Turquie où il va devenir la boisson nationale ; puis, au gré des voyageurs et des ambassadeurs dans toute l'Europe (en 1700 le premier plant de caféier arrive en Europe, au jardin botanique d'Amsterdam). Le premier Français qui a dégusté cette boisson est Louis XIV en 1644. Quelques voyageurs avaient rapporté d'Orient à Marseille des fruits de caféier, mais c'est Soliman Aga, ambassadeur de Turquie, qui l'introduisit à Paris en 1669, servant à tous ses visiteurs une boisson noire et brûlante. Ce n'est que sous Louis XV (qui, aimant tellement cette boisson, ne laissait à personne le soin de la préparer) que le café fut servi en infusion (action d'infuser c'est-à-dire mettre une substance dans un liquide chaud afin qu'il en tire le suc). Auparavant il l'était en décoction (action de faire bouillir des drogues ou des plantes dans un liquide). Boisson à la mode à la Cour, elle tend à conquérir le peuple et apparurent alors les premiers cafés. Le plus célèbre d'entre eux, le ***Procope,*** installé en face du Théâtre Français par le Sicilien Procopio en 1702, allait attirer toutes les personnalités littéraires du moment.

Pour s'imprégner de l'esprit du temps voici l'article que consacre, en 1740, M. Noël Chomel, prêtre, curé de la paroisse Saint-Vincent de Lyon dans son ***Dictionnaire oeconomique*** *contenant divers moyens d'augmenter son bien et de conserver sa santé* :

CAFFE (sic)

Description : c'est un arbre qui est semblable au bonnet de prêtre ; ses feuilles sont plus dures, plus épaisses et toujours vertes. Son fruit contient une graine de figure ovale, de couleur jaunâtre, tirant sur le blanc. Elle retient le nom de Caffé, aussi bien que la boisson, qui est devenue d'un usage très commun.

Lieu : Cet arbre croît dans l'Arabie heureuse, dans les Indes Orientales, et principalement dans le royaume d'Hyemen.

Propriétés : On attribue beaucoup de vertus au Caffé. Il dessèche les personnes trop grosses et replètes, chasse les vents, fortifie le foye et soulage les hydropiques par une qualité qu'il a de purifier le sang ; c'est pourquoi il guérit la galle, résiste au scorbut, tempère la chaleur du coeur, en arrête les fréquens battements, soulage l'estomac, aiguise l'appétit, désopile la ratte et les viscères, secourt la matrice et provoque les ordinaires ; et de plus il convient à toutes les indispositions froides du cerveau et aux fluxions qui tombent sur les poumons. Il aide à la digestion, réveille les esprits et réjouit le coeur ; il est bon aux rhumes et aux fluxions ; excellent pour prévenir la goutte et l'hydropisie, supprime les vapeurs de la rate et migraine ; il n'a point des qualités manifestes de purger ou de resserrer ; sa vapeur reçûe par les yeux en arrête les fluxions ; par les oreilles, en guérit le bruit et dissipe les vents.

L'usage du Caffé n'est connu en Europe que depuis l'année 1657, qu'un petit nombre de personnes commencèrent à l'introduire à Marseille. Dans la suite plusieurs marchands qui étoient accoutumés à en prendre dans le Levant, le rendirent plus commun. Enfin tout le monde se mêla de prendre du Caffé dans cette ville. Vers l'an 1671, quelques particuliers en vendirent publiquement dans leurs boutiques. L'ambassadeur de Mehemet IV, et les gens de sa suite qui avaient apporté une grande quantité de Caffé, en firent voir pour la première fois à Paris, en l'année 1669.

---

[9] A partir du XIIIe siècle, les grains sont, comme de nos jours, grillés et moulus au lieu d'être séchés au soleil.

Préparation du Caffé : On fait brûler ou rôtir le Caffé dans une poële ou terrine ; pendant qu'il est sur le feu, on l'agite incessamment avec une spatule ou cuillère de bois, ou bien en remuant la poële, jusqu'à ce qu'il soit presque noir ; puis on le réduit en poudre avec un moulin, qui ne sert qu'à cet usage. On fait bouillir de l'eau dans une sorte de caffetière ; quand cette eau bout on la retire un peu du feu, pour y jeter environ une once de cette poudre sur deux livres d'eau commune, en même tems il faut remuer l'eau avec une cuiller, tant pour mêler le Caffé, que pour empêcher que la liqueur ne sorte de la caffetière, ce qui ne manqueroit point d'arriver par la fermentation qui surviendroit tout d'un coup, si on ne prenoit cette précaution ; quelques-uns y jettent un peu d'eau froide, pour arrêter la fermentation quand elle commence à se faire. On remet ensuite la caffetière au feu, où on la laisse pendant près d'un quart d'heure ; puis on la retire du feu, pour laisser éclaircir la liqueur. Quand elle est claire, on la verse dans des tasses, et on la boit après y avoir mis du sucre, pour corriger l'amertume, qui est fort désagréable à ceux qui n'y sont point accoûtumés.

Il y en a qui conservent la poudre de Caffé dans des boëtes qui sont bien fermées ; mais il vaut mieux en faire de nouvelle à mesure qu'on en veut prendre.

Préparation du Caffé par les Arabes : On ne peut mieux faire que de rapporter les termes de l'Auteur, qui nous apprend cette manière de préparer le Caffé. Les Arabes prennent ordinairement le Caffé presque aussitôt qu'il est cuit, sans le faire reposer, toujours sans y mettre du sucre, et dans de fort petites tasses. Il y en a parmi eux qui font envelopper la caffetière d'un linge mouillé en la retirant du feu : ce qui fait d'abord précipiter le marc du Caffé, et rend la boisson plus claire. Il se fait aussi par ce moyen une crème au-dessus, et lorsqu'on verse dans les tasses, il fume beaucoup davantage, et forme une espèce de vapeur grasse, qu'ils se font un plaisir de recevoir, à cause des bonnes qualités qu'ils lui attribuent.

Les gens de distinction de ce pays-là, ont une autre manière qui leur est particulière, ils ne se servent point de la fève du Caffé, mais seulement des écorces ou coques de ce fruit en la manière suivante. On prend l'écorce du Caffé parfaitement mûr, on la brise et on la met dans une petite poële ou terrine sur un feu de charbon en tournant, en sorte qu'elle ne se brûle pas comme le Caffé, mais qu'elle prenne seulement un peu de couleur. En même tems on fait bouillir de l'eau dans une caffetière, et quand l'écorce est prête, on la jette dedans avec un quart au moins de la pellicule, et on laisse bouillir le tout comme le Caffé ordinaire. La couleur de cette boisson est semblable à celle de la meilleure bierre d'Angleterre. Les Français qui, à la Cour du roi d'Hyemen, n'ont point pris d'autre Caffé, disent que c'est quelque chose de bon et de délicat ; ils ajoûtent, qu'il n'est pas nécessaire d'y mettre du sucre parce qu'il n'y a aucune amertume à corriger, et qu'au contraire on y sent une douceur agréable. Cette boisson s'appelle le Caffé à la Sultane, on en fait un grand cas dans tout le pays. On tient ces écorces dans des lieux fort secs et bien fermés, parce que l'humidité leur donne un mauvais goût.

Nouvelle manière de préparer le Caffé : Cette préparation consiste à tirer la teinture du Caffé comme on tire celle du thé. Prenez un gros de Caffé en fève et bien mondé de son écorce ; faites-le bouillir pendant un demi-quart d'heure au plus dans un demi-setier d'eau ; retirer ensuite du feu cette liqueur qui aura pris une belle couleur citrine, et après l'avoir laissée reposer un peu de tems, vous la boirez chaude avec du sucre.

Cette nouvelle préparation du Caffé a été inventée par Mr Andry médecin de la Faculté de Paris. Il nous avertit que par cette méthode nous avons une boisson d'autant plus salutaire qu'on n'y peut soupçonner rien d'aduste et qu'elle contient un extrait naturel de ce qu'il y a dans le Caffé de moins fixe et de plus éthère, qui se dissipe lors qu'on le brûle. Cette liqueur ainsi préparée exhale une odeur douce, elle est d'un goût agréable, elle fortifie l'estomac, corrige les crudités, et débarasse sensiblement la tête. L'expérience a fait connaître à ce médecin que cette boisson adoucit l'âcreté des urines et qu'elle soulage la toux la plus opiniâtre. A toutes ces qualités, on peut ajouter celle de soutenir les forces contre l'inanition, en sorte qu'étant prise à jeun, on peut se passer plus long-tems de nourriture sans en être incommodé.

On peut employer encore une seconde et une troisième fois le même Caffé, dont on s'est servi la première fois. Si on laisse bouillir long-tems ce Caffé, la couleur se charge, et la liqueur devient verte comme du jus d'herbe. Elle laisse au fond du vaisseau un peu de limon verd. Ces observations nous font connoître qu'il ne faut pas laisser long-tems bouillir le Caffé lors qu'on le prépare de cette manière."

Voilà une bien merveilleuse boisson aux vertus et qualités insoupçonnées rapportées avec la truculence des termes médicaux de l'époque (l'orthographe originelle ayant été conservée).

*

* *

Quand le café fut introduit en France, les grains furent d'abord pilés à l'aide d'un pilon et d'un mortier (les mortiers jouaient alors un grand rôle dans la cuisine pour écraser les épices, le poivre, la muscade, la moutarde, les oignons, l'ail mais aussi les céréales, les pois et les légumes secs pour les réduire en farine). Le café, ainsi pilé, était conservé dans une bourse en cuir graissé ou ciré. Les mortiers restèrent longtemps en usage, cependant les moulins à épices font leur apparition (XVe siècle), mais sont rares. Le café est ensuite moulu dans un moulin qui était en fait - ou ressemblait beaucoup - à un moulin à épices. La distinction entre ces deux types de moulins n'apparaît qu'à la fin du XVIIe siècle.

Tous les moulins à café comportent trois parties :

- Une trémie destinée à recevoir les grains.
- Un dispositif de broyage actionné par une manivelle.
- Un réceptacle pour la mouture

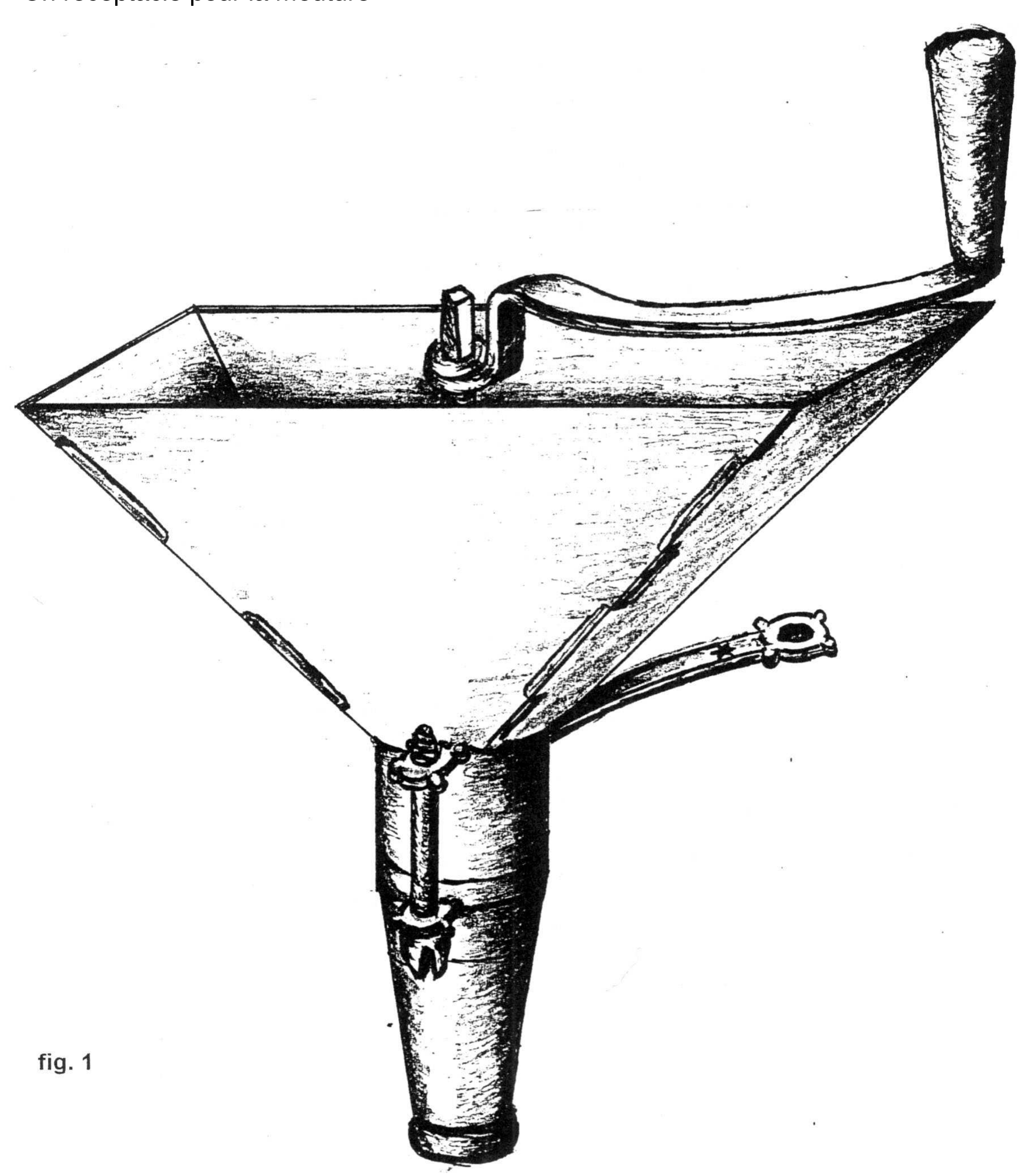


fig. 1

Le moulin le plus ancien présenté ici (fig. 1), retrouvé dans une ferme de Saint-Martin-la-

Sauveté, date du XVIIIe siècle, entièrement réalisé en fer et en tôle de fer (sauf la poignée de la manivelle). Il se compose d'une trémie évasée de forme pyramidale (ouverture supérieure : 19,5 cm X 11, 5 cm) assemblée par queues d'aronde. Cette trémie surmonte une double entretoise reliée sur l'avant et l'arrière par deux vis aux jolies grosses têtes rondes qui permettent le démontage. L'entretoise supérieure est prolongée sur l'arrière par une patte de fixation écartée en fourche

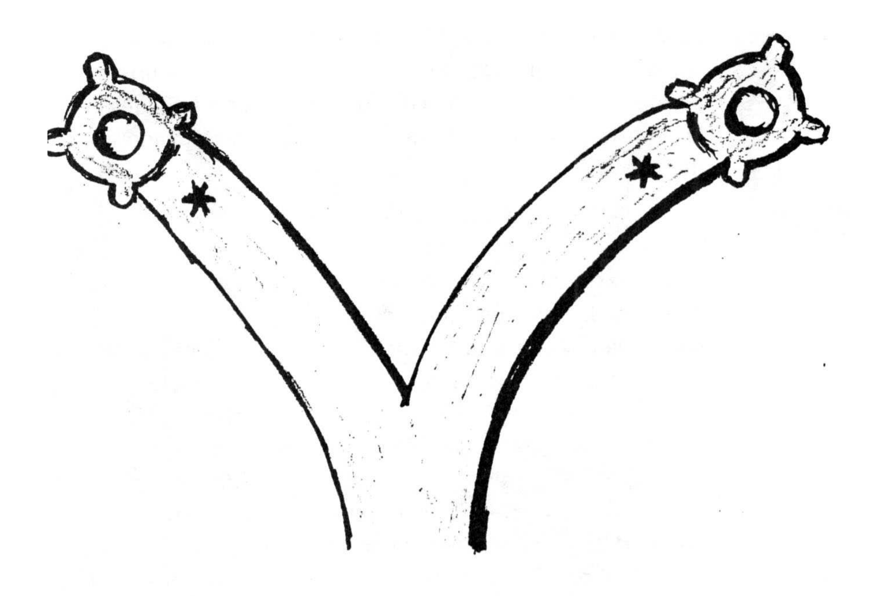
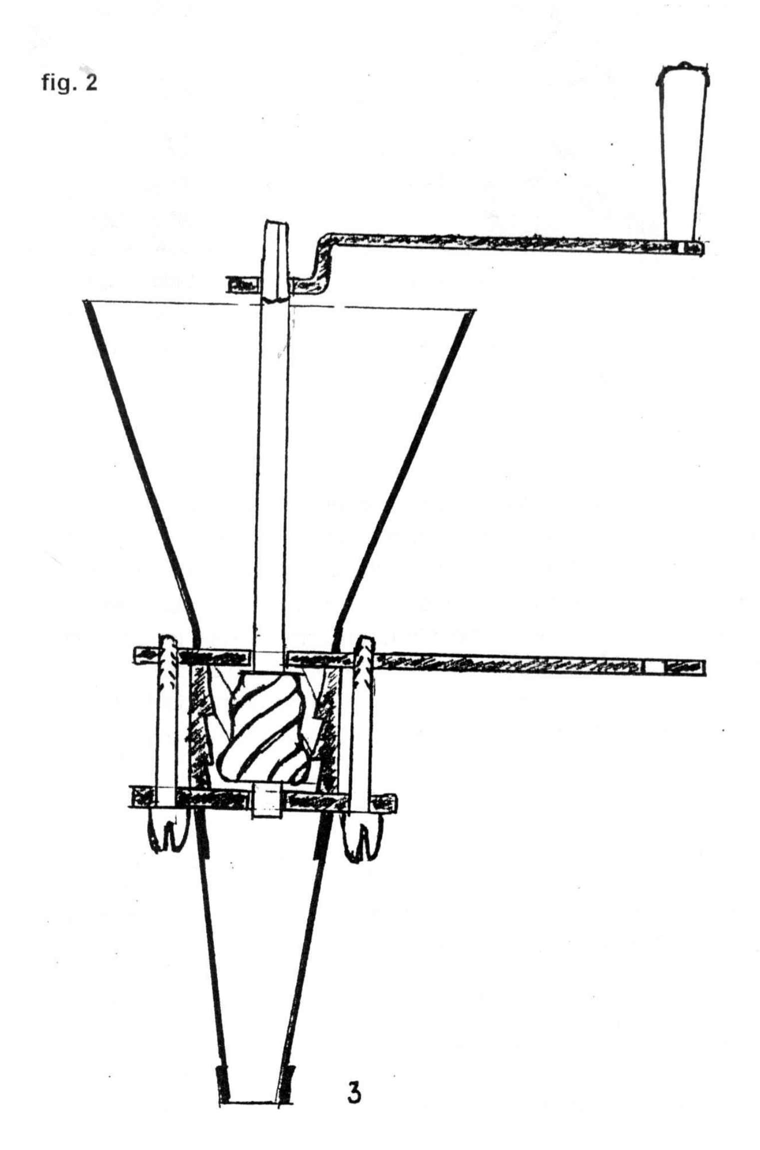


fig. 2

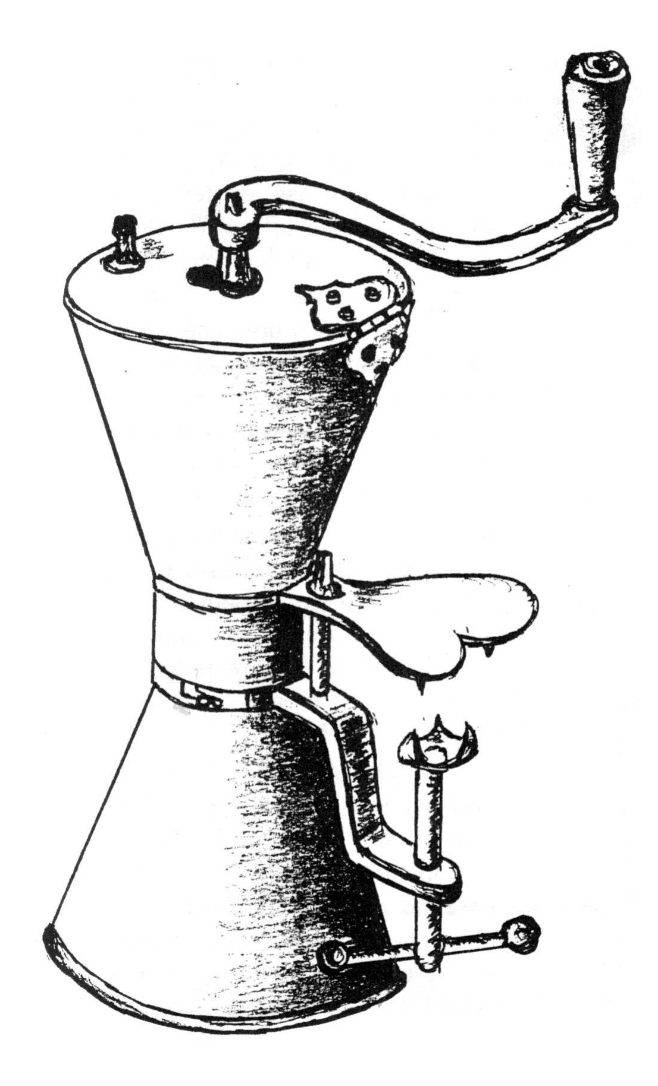
Ces moulins étaient en effet fixés à la table de cuisine ; celui-ci était directement vissé sur le plateau de la table. Les trous de passage des vis, comme pour les deux précédentes, sont prétexte à un élément décoratif (fig. 2). Une inscription, hélas effacée par l'usure, figurait sur les deux bras de cette patte de fixation ; seule une étoile subsiste.

Les deux entretoises enserrent une cage cylindrique qui renferme le mécanisme de broyage (fig. 3). Dans cette cage striée, tourne une noix, également striée, montée sur un arbre vertical terminal terminé sur le haut de la trémie par un carré. Ce carré reçoit la manivelle, ainsi amovible, qui actionne la noix ; manivelle coudée près de l'axe pour se dégager de la trémie et dont le bras est en arc de cercle (comme toutes les manivelles) et terminé par une poignée légèrement conique haute de 7 cm. Les grains de café sont alors broyés entre la noix tournante et la cage fixe striées.



3

Au-dessous de la cage, la mouture descend dans un conduit conique terminé par un épais bourrelet permettant de fixer le gousset de cuir destiné à



recueillir le café moulu (on retrouve la transition avec pilage au mortier).

Un modèle, datant plus probablement du XIX[e] siècle (fig. 4), conserve exactement le même principe, mais apporte deux améliorations techniques appréciables. La trémie de ce moulin est cette fois tronconique (forme beaucoup plus répandue) et fermée par un couvercle percé en son centre pour laisser passer l'axe de la manivelle. Ce couvercle, ouvrant à charnière arrière joliment décorée[10] est maintenu fermé sur l'avant par un bouton poussoir venant se loger dans un trou pratiqué dans le bord supérieur de la trémie. L'entretoise supérieure est ici ornée d'une importante palette en forme de coeur[11] hérissée, en dessous, de trois pointes. L'entretoise inférieure contrecoudée vers le bas est munie d'une griffe montée sur une vis de serrage entraînée par un bringuebale[12] ; l'ensemble formant ainsi étau de fixation sur la table. Le grain moulu est ici recueilli dans un récipient tronconique rappelant la trémie, l'ensemble ayant la forme d'un diabolo. Ce réceptacle amovible est bloqué sur la cage par des baïonnettes s'engageant dans des lumières (comme une ampoule et sa douille). Les moulins de ce type étaient de différentes tailles. Celui décrit ci-dessus est d'une taille impressionnante et inhabituelle : sa hauteur totale est de 28,5 cm (manivelle exceptée) et le grand diamètre des troncs de cône est de 17 cm[13].

fig. 4

Abandonnons la fabrication artisanale des forgerons, taillandiers pour la production industrielle. Un magnifique grand moulin d'épicerie (de comptoir) produit par les frères Peugeot date du début de ce siècle (fig. 5). En fonte vernie verte, surmonté de son couvercle laiton, de taille respectable (hauteur totale 40,5 cm)[14], ce moulin a belle allure. La trémie est un gros bol en fonte moulée avec bourrelet supérieur destiné à recevoir un élégant couvercle à bouton de préhension en laiton ; l'intérieur, en contact avec le café, est émaillé blanc laiteux. Le dispositif de broyage en acier forgé est ici à axe horizontal. Cet axe est relié d'un côté à une manivelle à grand bras de force (26,5 cm) et de l'autre à un grand volant de 35 cm de diamètre sans poignée pour apporter un renfort à la manoeuvre. La noix de broyage est du type vis sans fin : la trémie est décalée sur la droite de la cage.

---

[10] Certains moulins ont un couvercle fixe ; on introduit alors les grains de café par l'ouverture circulaire qui entoure l'axe de la manivelle.

[11] La palette est souvent découpée en fleur de lys qui se trouve sur les modèles du XVIII[e] siècle. Après la Révolution elle se transforme en coeur, sans oublier le retour de la fleur de lys sous la Restauration des Bourbons (1815-1830).

[12] Bringuebale : tige terminée par deux boules arrêt pouvant osciller de droite à gauche (verbe bringuebaler) et servant de levier pour actionner la vis (comme sur un étau).

[13] Le musée Alice-Taverne d'Ambierle possède un modèle tout à fait similaire, mais de taille plus réduite : hauteur 22 cm et diamètre 12,5 cm.

[14] Les frères Peugeot produisait un modèle de taille plus réduite analogue si ce n'est le volant absent car injustifié.

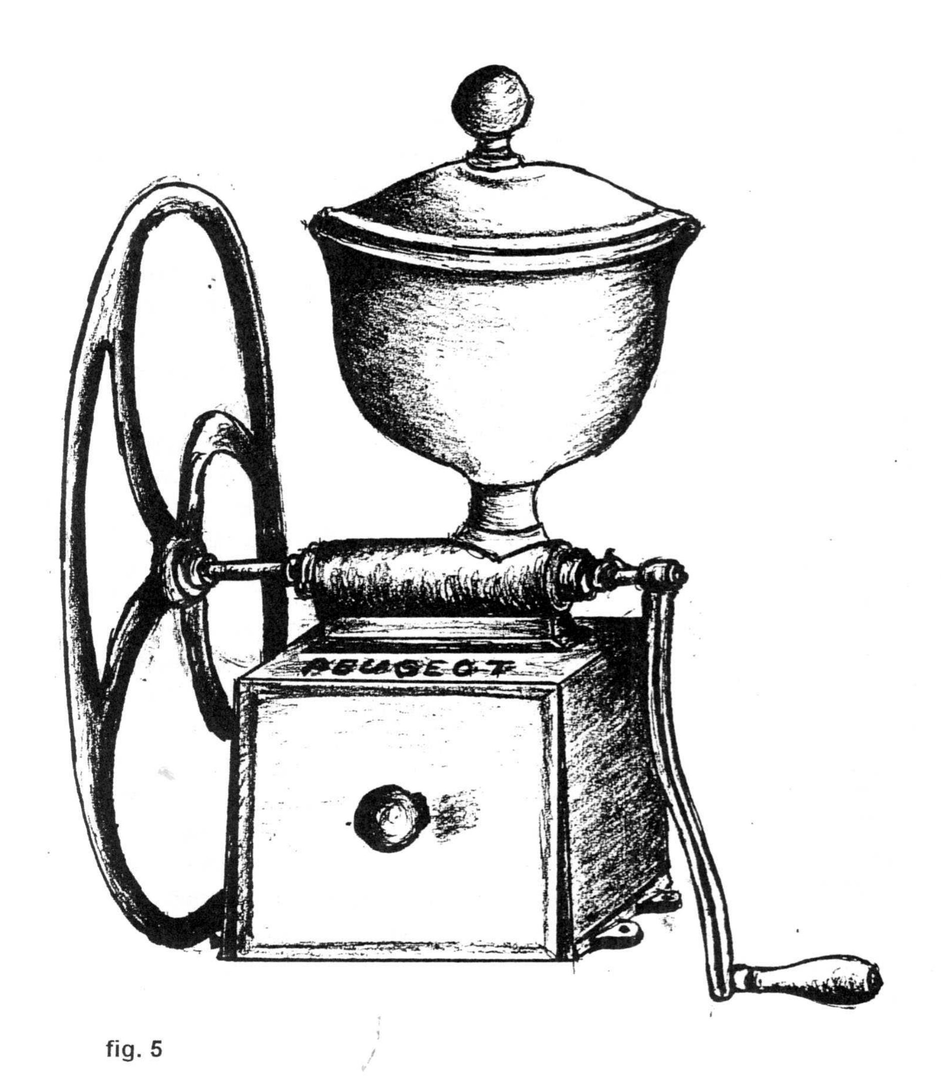


fig. 5

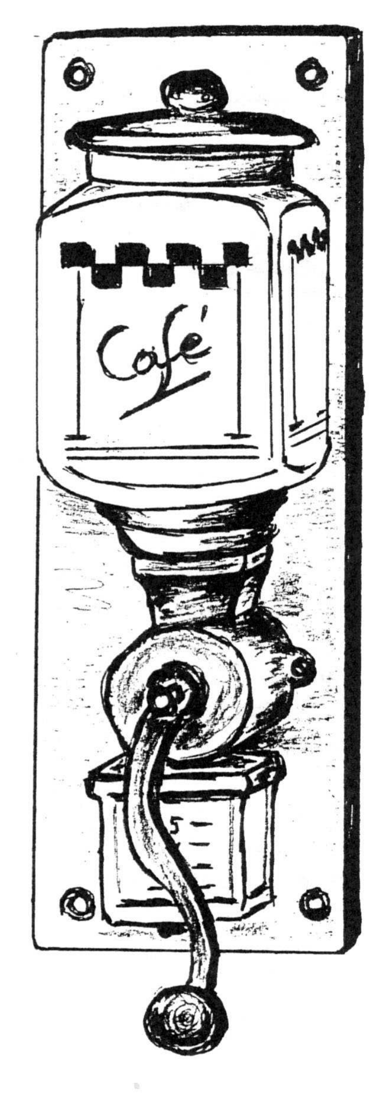


fig. 6

Le grain moulu est ensuite évacué par un orifice inférieur situé à gauche de la cage. La mouture est alors recueillie dans un grand tiroir bois, à bouton, également peint en vert. Le tiroir est logé dans le bâti fonte supportant tout l'ensemble. Ce bâti est muni, à sa base, de quatre pattes de fixation permettant de visser le moulin sur le comptoir.

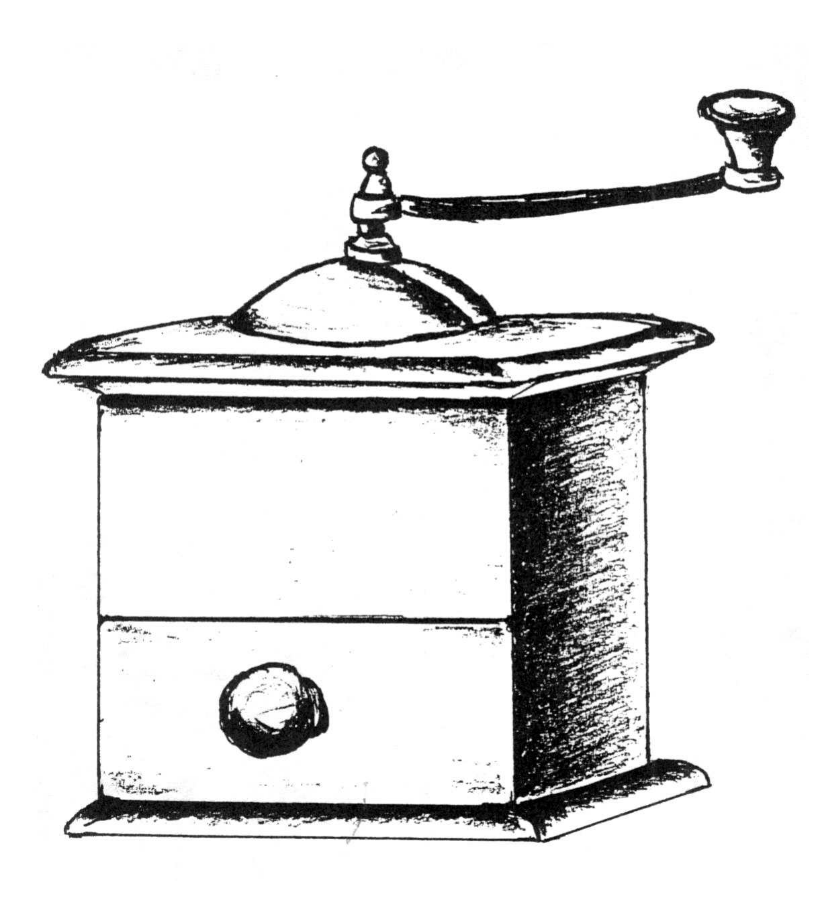


fig. 7

Signalons pour finir deux modèles plus courants et plus récents. Le premier (fig. 6), moins répandu, est un moulin applique de ménage fixé au mur de la cuisine. La trémie parallélépipédique est en faïence crème décorée (portant l'inscription *Café*) contenant 500 g de café ; trémie fermée par un couvercle métal (parfois bois) emboîté sur un col de la faïence.

L'intérêt de ce moulin est que cette réserve est toujours prête à moudre - quelques tours de manivelle et tout est préparé. Cette trémie est accrochée sur une planche de bois vernie naturel par une languette métallique flexible, et vient s'emboîter dans le mécanisme de broyage vissé sur la planche. Ce mécanisme à axe horizontal terminé par une manivelle (avec dispositif de réglage de la finesse de mouture) comporte à sa partie inférieure deux rainures servant de coulisses pour un godet en verre gradué recevant le café moulu.

Terminons par le modèle courant, très répandu jusque dans les années soixante. Contrairement aux précédents fixés soit au mur soit à la table, ce dernier est tenu à la main. Qui ne revoit pas sa mère ou sa grand-mère assise, le moulin coincé sur les jambes, tournant la manivelle, avec un agréable bruit bien caractéristique ! Avec le mouvement, le café moulu tombait sur la tranche du tiroir, voire à côté. Aussi fallait-il prendre quelques précautions avant de sortir le tiroir. Certaine grand-mère le faisait méticuleusement au-dessus d'une feuille de papier (blanc) pour bien tout recueillir ; puis, donnant avec la main une forme de gouttière à la feuille, versait la mouture égarée dans le filtre (on retrouve là un geste d'épicière). Quelle tentation pour les jeunes enfants que de tourner la manivelle ! Mais la tâche n'est pas toujours aisée pour les petits bras et attention aux douloureux pincements de la cuisse entre la chaise et le moulin ! En bois (hêtre, parfois noyer), en bois avec carreaux de faïence décorée, en métal, de forme cubique (parfois cylindrique, en métal), ces moulins conservent la même disposition qu'à l'origine : une trémie métallique fermée par deux demi-calottes métalliques ou laiton (l'une fixe, et l'autre ouvrante pour introduire les grains de café) surmontée de la manivelle entraînant un axe vertical comportant une noix striée sphérique ; la mouture est recueillie dans un tiroir inférieur à bouton (figure 7). Ce modèle portatif n'est pas une exclusivité du XXe siècle puisque Diderot dans l'*Encyclopédie* déclare : "On ne doit pulvériser le café qu'autant de fois et au moment que l'on veut l'infuser ; on se sert, pour cet effet, d'un petit moulin portatif".

Laissons la conclusion à Madame de Sévigné qui affirmait, dit-on, que : *Racine et le café passeront aussi vite l'un que l'autre* !

Un outil méconnu : le bâton fouleur

Egarée au milieu d'anciens piquets de vigne bleuis par le cuivre, coincée entre cuve et pressoir d'un cuvage de Renaison, une poignée dépasse signalant la présence d'un étrange instrument : le bâton fouleur abandonné près de son champ d'action.

D'une hauteur totale de 1 m 61 (mais pouvant se régler, comme on le verra plus loin), cet outil (fig. 1) entièrement en bois de hêtre est formé, dans sa partie supérieure, d'une tige cylindrique de 35 mm de diamètre sur laquelle est fixée perpendiculairement une traverse symétrique de 37 cm affinée à ses deux extrémités en poignées. Cette tige de 1 m 20 s'engage dans un trou descendant jusqu'aux deux tiers de la deuxième pièce de l'instrument. Cette deuxième pièce est la partie la plus curieuse et la plus intéressante (fig. 2). C'est un long prisme de 86 cm dont la base supérieure est un triangle équilatéral de 9,5 cm de côté, côtés qui sont légèrement concaves (fig. 3), et dont la partie inférieure se termine en pointe. Les trois arêtes de ce prisme présentent un joli travail du bois. Elles sont hérissées de haut en bas de dix-sept dents taillées dans la pièce de hêtre (fig. 4) - quinze régulières d'environ 5 cm de haut et deux plus petites de 3 cm et 2,5 cm respectivement à la pointe du prisme qui n'a plus alors que 4,5 cm de côté. La tige emmanchée pouvant coulisser à l'intérieur du prisme est percée de six trous plus ou moins régulièrement espacés permettant un réglage de la hauteur totale de l'ensemble. Une fois la hauteur jugée convenable par l'utilisateur, la tige est immobilisée dans le prisme denté par un boulon traversant les deux pièces de bois. A quoi pouvait servir cette étrange et élégante denture ?

Il faut ici revenir aux vendanges. Les raisins recueillis par les vendangeurs sont transportés par le porteur de la hotte (la vigne est alors égayée par les cris "à l'ok, à l'ok" : ce sont les cueilleurs aux paniers remplis qui réclament, en patois, la hotte) dans les bennes alignées sur le massot[15] dépourvu de ses ridelles pour l'occasion. Les raisins sont alors gauchés[16] avec un gros pilon (gros rondin lisse de 27 cm et de 15 cm de diamètre dans lequel est fiché longitudinalement un manche de 68 cm). Ce foulage permet d'écraser suffisamment les raisins pour faciliter la fermentation (et, conséquence pratique, mettre plus de vendange dans chaque benne). Au pied ou au pilon, il se fait parfois à l'arrivée au cuvage avant de remplir la cuve. Ce foulage léger est intéressant : il permet en effet de n'écraser qu'une faible partie des graines[17] (les spécialistes vous diraient un quart ou un cinquième des grains).

Plus récemment, il s'effectuait avec un fouloir mécanique : une grande trémie en bois formant entonnoir au fond de laquelle tournent en sens inverse deux cylindres cannelés à écartement réglable (attention de ne point trop rapprocher les cylindres au risque d'écraser les pépins qui contiennent une huile qui nuirait à la qualité du vin) entraînés par un volant à manivelle. Ce foulage complet et systématique, abandonné de nos jours (on se contente de faire éclater les baies par un foulage léger) tendait à donner des vins inférieurs en qualité. La vendange terminée, les bennes sont assujetties sur le char par une corde passant sur leurs cornes[18].

---

[15] Massot : char à deux grandes roues, au plateau long et étroit attelé par un long timon à une paire de boeufs ou, plus souvent, de vaches.

[16] Gaucher : écraser, broyer.

[17] En Forez on utilise souvent graine au lieu de grume ou grain.

[18] Cornes : poignées de la benne pour son transport ; souvent la corne et la douelle correspondante sont taillées dans un seul morceau de bois : la douelle dans le tronc et la corne dans une branche.

Arrivées au cuvage, elles sont vidées dans la cuve préalablement munie de son paillon : petite gerbe de longue paille de seigle maintenue au fond de la cuve par plusieurs gros cailloux rougis à coeurs par les cuvaisons successives, ceci devant le trou de l'anche[19] pour retenir les grappes lorsqu'on tire la cuve (sinon l'ouverture se boucherait très rapidement et rien ne coulerait). Au bout d'un ou deux jours, selon le temps (les ferments ont leur pleine vitalité aux environs de 25 degrés) et la qualité de la vendange, la cuve se met à "bouillir"[20]. C'est la fermentation qui commence et qui va transformer le moût de raisin en vin ; le viticulteur ayant pris soin de ne point trop remplir la cuve (on laisse en général un espace libre de 40 cm), afin que, au moment de la fermentation, le liquide ne déborde pas.

Sous l'influence du dégagement de l'acide carbonique, les parties solides des raisins s'élèvent et forment une croûte épaisse appelée le chapeau qui flotte au-dessus du liquide. Parfois une certaine quantité de vin est également soulevée et reste au-dessus du chapeau : il se poduit alors en surface une certaine quantité d'écume. Tous ces phénomènes caractérisent la fermentation tumultueuse qui dure plusieurs jours selon la température. A la fin de cette étape, lorsque la transformation du sucre en alcool est quasiment terminée, le chapeau tend à baisser. C'est à ce moment-là qu'un foulage et un brassage complets sont pratiqués[21]. Il faut, au préalable, prendre les précautions d'usage, c'est-à-dire chasser le gaz carbonique dégagé par les raisins qui fermentent ; lourd (et mortel[22] !) il stagne au-dessus de la vendange dans l'espace laissé libre. Le dessus de la cuve est ventilé à grands coups de tablier (ou autre pièce de tissu) ou, spectacle plus étrange et presque irréel, on ouvre un vieux parapluie - accroché en permanence près de la cuve - et on écope le dangereux gaz (invisible, d'où l'irréel de la chose) pour le rejeter à l'extérieur de la cuve.

Après vérification avec une bougie promenée au-dessus de la masse en fermentation (si elle s'éteint, la teneur en gaz carbonique reste trop élevée), commence le foulage qui peut s'opérer de deux manières :

Soit il est effectué par deux hommes nus qui, dans un premier temps, assis sur le bord de la cuve, brisent le chapeau à coups de pied, puis qui se laissent glisser dans la vendange fermentée pour brasser celle-ci et finir d'écraser les grumes (pendant qu'un troisième homme continue à ventiler).

Soit on utilise le bâton fouleur décrit précédemment. Agité vigoureusement de haut en bas grâce à sa poignée supérieure, il brise le chapeau et réalise le brassage ; le viticulteur tournant autour de la cuve ; les côtés concaves du prisme favorisant sa pénétration dans la masse des raisins. L'utilisation de cet instrument est confirmée par L. Rougier, professeur d'agriculture à Montbrison à la fin du siècle dernier, dans son très intéressant et méconnu opuscule : *Les vignobles et les vins de la Loire* (1899). Voici ce qu'il écrit :

...On donne un vigoureux brassage... en se servant d'instruments particuliers. Parmi ces derniers, il convient de citer le bâton fouleur du docteur Guyot. Cet instrument n'est pas autre chose qu'une tige en bois terminée en bas par une sorte de râpe obtenue par une série de troncs de cône superposés reposant sur la grande base.

Pour obtenir cette râpe, on peut se servir d'une tige de bois ayant 12 cm de diamètre à sa base. On donne 4 ou 5 traits à la scie circulaire de 20 à 25 cm et pénétrant à 4 cm de profondeur. On enlève à la plaine (= plane) une certaine quantité de bois de façon à obtenir un tronc de cône

---

[19] Anche ou fontaine : gros robinet en bois ou en cuivre que l'on met à la place du guillon (morceau de bois légèrement conique bouchant la bonde de la cuve pendant la fermentation) lorsqu'on veut tirer la cuve.

[20] Lorsque la fermentation s'installe, on entend des bourdonnements, des pétillements, des crépitements d'où, par analogie, le verbe bouillir.

[21] Jusque-là un foulage léger au pied était exécuté chaque jour.

[22] Les accidents mortels dans les cuves étaient très répandus. On peut même signaler le cas d'une famille où tous les hommes de trois générations (le grand-père, le père et le fils) périrent ainsi au cours des années.

ayant à sa base 12 cm et à sa partie supérieure 4 cm, c'est-à-dire la partie de la tige qui se trouve à l'intérieur du trait de scie (fig. 5). Viticulteurs-menuisiers, à vos outils !

Faute d'outil spécifique, le foulage ou brassage est réalisé en enfonçant dans la masse de vendange en fermentation un simple long et gros bâton que l'on agite, que l'on enfonce et que l'on retire, pour recommencer à un autre endroit.

Cette opération a pour but d'aérer la masse en fermentation et surtout d'éviter l'acidification (ou aigrissement) du chapeau et que celle-ci ne se communique au vin. Certains viticulteurs procèdent aussi au remontage du moût : ils soutirent une quantité de vin à la partie inférieure de la cuve qu'ils déversent au-dessus. Ceci permet une fermentation complète plus rapide en uniformisant la température de la masse en fermentation (l'écart de température du haut et du bas d'une cuve fermentant étant d'environ 10° C) et de revivifier ainsi les ferments en haut de la cuve, anémiés par la température trop élevée (au-delà de 30 degrés, les ferments viniques diminuent rapidement, alors que les ferments lactiques, nuisibles, augmentent).

Sous l'influence de ce foulage complet, il se produit une nouvelle fermentation, avec formation d'un nouveau chapeau. Il faut alors être vigilant, et dès que le chapeau au-dessus du marc s'affaisse et qu'on n'entend plus les bourdonnements et les crépitements caractéristiques de la fermentation, il faut "tirer la cure" c'est-à-dire procéder au décuvage.

Cette pratique du bâton fouleur est très ancienne. En effet les vitraux de la cathédrale de Chartres nous font découvrir la vie à l'aube du XIIIème siècle et apportent la preuve de son utilisation au Moyen Age. Un de ces vitraux , consacré à saint Lubin, dans le bas-côté nord, nous présente les cabaretiers et les vignerons. Derrière le cabaretier montrant, debout, le contenu d'une coupe à un client assis, se tient un jeune homme. Ce jeune commis porte sur l'épaule la dodine[23], bâton courbe qui servait à remuer le moût en fermentation.

[23] Dodine : du verbe dodiner (actuellement dodeliner) signifiant balancer doucement. Ce nom s'est spécialisé en cuisine pour une sauce au blanc demandant à être constamment tournée. Dodinage est employé en agriculture à propos du mouvement longitudinal d'un blutoir (le *Robert*, dictionnaire historique de la langue française).

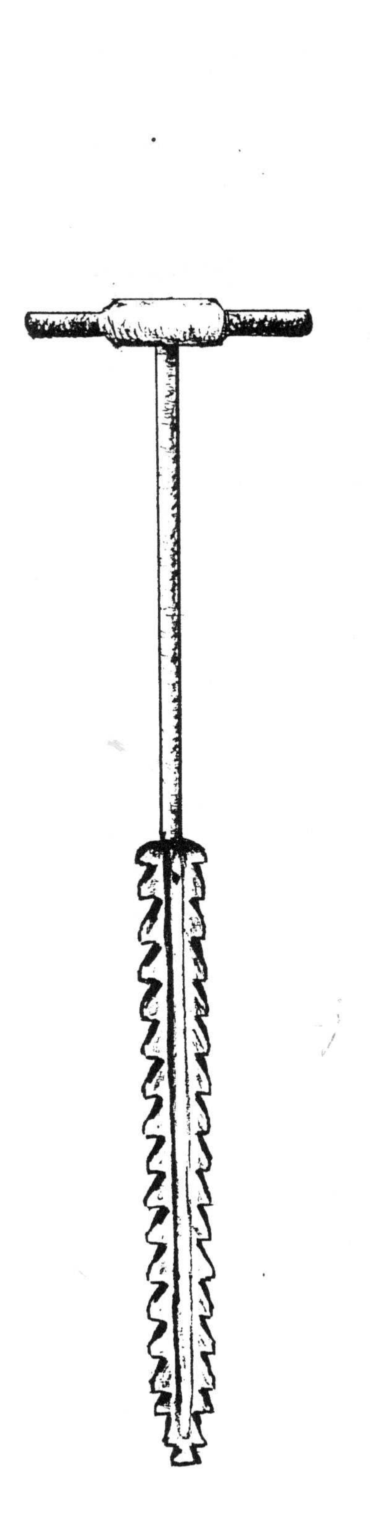




fig. 1 : bâton fouleur
de Renaison

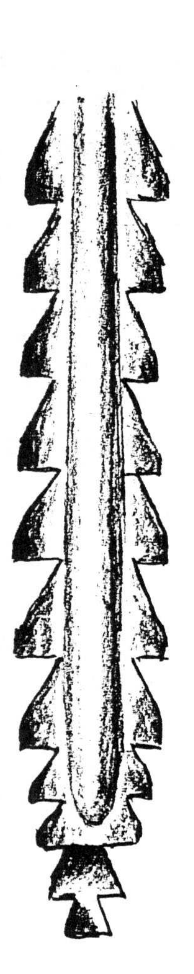


fig. 2 : partie dentée



fig. 5 : bâton fouleur
du docteur Guyot
proposé par L. Rougier



fig. 4 : détail de la denture

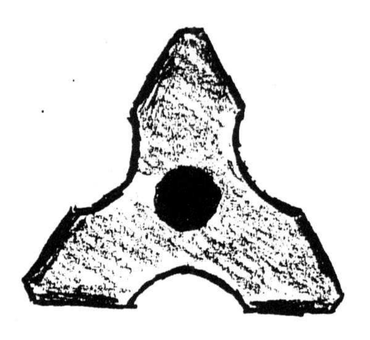


fig. 3 face supérieur
de la partie dentée

Protection des raisins : serre-fruits

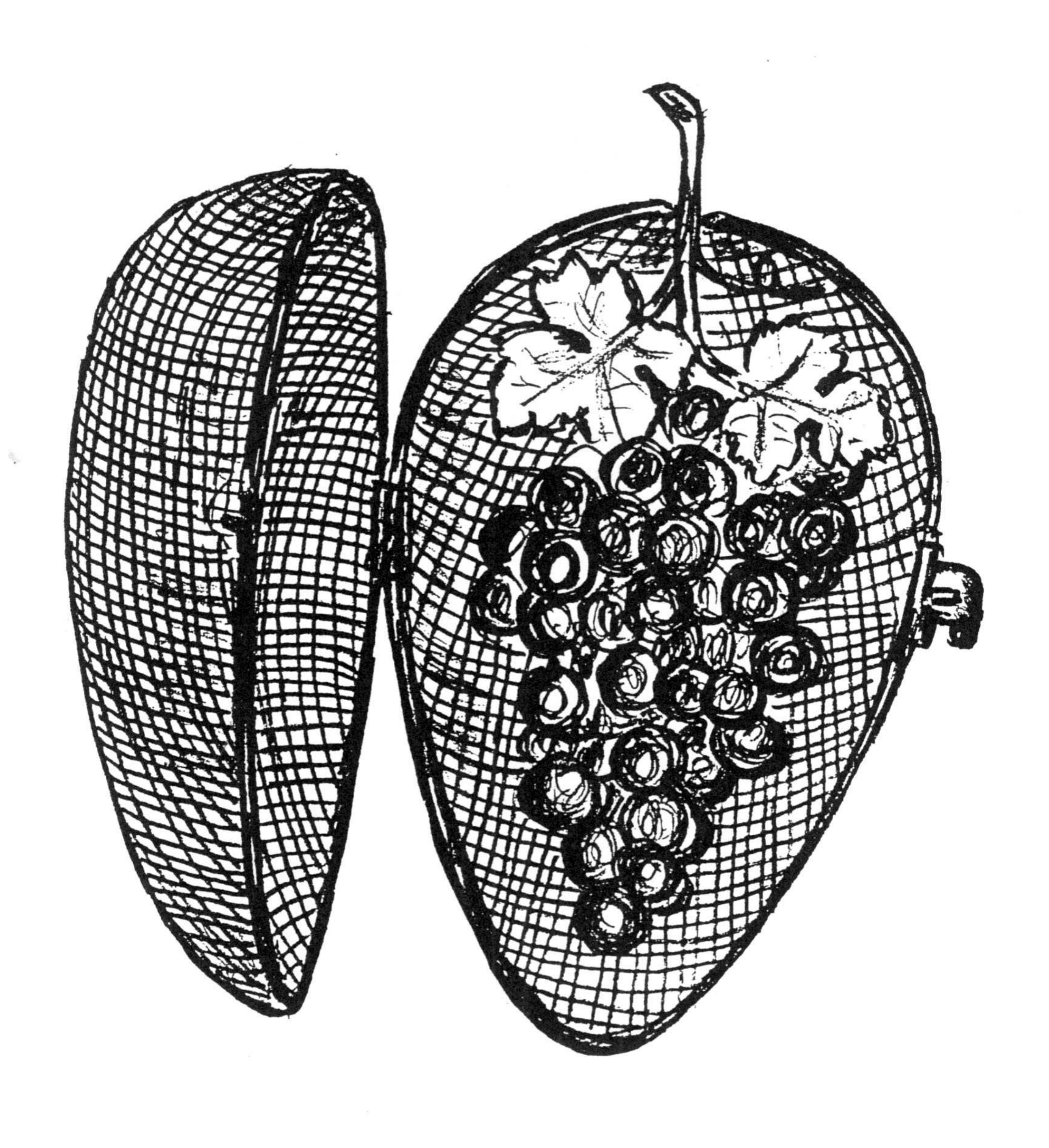
Un objet bien fragile, du siècle dernier (1880 environ), nous rappelle le souci de protéger les fruits, ici les raisins, contre les guêpes et les rongeurs. Très fragile en effet, deux de ces objets sont parvenus jusqu'à nous, mais l'un d'eux, rongé par la rouille, est tombé en poussière dès qu'on l'a touché.

L'ensemble ressemble à un gros oeuf de 23 cm de hauteur et de 13,5 cm à sa plus grande largeur. Il s'agit de deux demi-coquilles ovoïdes partageant l'oeuf en deux dans le sens vertical. Ces deux coquilles, de fin grillage métallique rigide, montées sur une armature elliptique, sont reliées par une charnière centrale et assemblées, en position fermée, par une patte articulée munie d'une fente s'engageant dans un petit ergot fixé sur l'autre coquille. La partie supérieure, qui est la plus renflée, est percée d'un trou ; en réalité chacune des deux parties possède une encoche semi-circulaire qui, en se refermant, enserre la queue du raisin.

L'utilisation de cet objet est alors très simple et très rapide. En effet il suffit d'ouvrir les deux coquilles et d'emprisonner le raisin à l'intérieur de cet oeuf protecteur qui reste suspendu par la queue de la grappe. Le fin grillage métallique protège le fruit contre les guêpes et les rongeurs (qui attaquent les graines au tout début de leur maturité) tout en permettant aux rayons du soleil de le mûrir et de le dorer. Le propriétaire peut ainsi consommer des raisins intacts et mûrs à point. Bel avantage et belle satisfaction, mais subsiste un gros inconvénient : une seule grappe par oeuf protecteur ! Inutile de dire que cet objet, d'un coût sûrement élevé, n'était pas utilisé dans nos vignes, mais plutôt sur les treilles qui courent le long des façades des bâtiments en les décorant d'une jolie guirlande verte, façades d'ailleurs bleuies à jamais par le sulfate de cuivre des traitements successifs. Les loirs, particulièrement friands de fruits, profitaient du mur pour venir se régaler. Plusieurs vous conteraient l'histoire d'une treille vidée de toutes ses grappes en une nuit !

Un peu plus tard, au tout début du siècle, le catalogue Manufrance propose deux types de sacs protecteurs beaucoup moins onéreux et donc que l'on peut multiplier dans les vignes et vergers. L'un est en papier cristal transparent et imperméable, vendu par paquet de cent et proposé en deux dimensions : 17 cm x 22 cm et 20 cm x 29 cm. L'autre est un sac de fine toile métallique très souple fermant à coulisse - héritier direct de notre objet, mais d'une réalisation beaucoup plus aisée et donc d'un moindre coût. Vendu par paquet de vingt-cinq, ce dernier modèle existe également en deux dimensions : 20 cm x 29 cm et 20 cm x 34 cm, mais reste d'un coût par sac environ seize fois plus élevé que le modeste modèle en papier.

L'entreprise parisienne *Bellanger-Fashender* propose dans son catalogue de 1880, parmi ses articles en fil de fer, un objet tout à fait similaire à celui décrit ci-dessus nommé alors *serre-fruit*



Un curieux objet pour protéger les raisins

Crible à cendre

Chaque maison ancienne possédait sa cheminée, voire son four à pain. Une réserve à cendre était souvent présente, soit à droite ou à gauche du foyer au bas de la cheminée, soit sous la pierre horizontale d'entrée du four. Cette réserve était une niche maçonnée dans l'épaisseur du mur fermée à moitié, sur le devant, par une pierre plate verticale. Les cendres étaient en effet récupérées et stockées ainsi en vue de leur utilisation pour la *buya*, la grande lessive.

Au siècle dernier, dans nos campagnes, un des soucis majeurs de la maîtresse de maison était le linge. Elle mettait un point d'honneur à en avoir beaucoup. Fierté certes, mais aussi nécessité. En effet le linge sale était accumulé et lavé seulement une ou deux fois dans l'année. Le moment propice était imposé par les travaux agricoles. La première lessive avait lieu à la fin de février ou début juin avant la moisson et la deuxième en novembre vers la Sainte-Catherine après les derniers travaux.

La lessive était alors un événement sensationnel. Le linge sale était entassé dans un grand cuvier en terre cuite posé sur un trépied de forme spéciale (en forme de fourche)[24]. Avant de mettre aucun linge on prenait la précaution de mettre devant l'orifice de la bonde un petit fagot de sarments, un tuileau ou une mâchoire de porc[25] pour empêcher le linge de boucher le trou d'écoulement. Le cuvier rempli, on plaçait au-dessus du linge sale une grosse toile épaisse appelée *charri* ou *chiôri* [26] ou dans les monts du Forez *effluri* [27] sur laquelle on étendait une épaisse couche de cendre (15 à 20 cm). On rabattait alors, par-dessus ce matelas de cendres, les pans de l'*effluri* pour emprisonner les cendre.

Venait alors le coulage : on versait sur le linge du cuvier de l'eau chaude (chauffée à proximité sur la chaudière). L'eau chaude se répandait et filtrait alors toutes les couches avant d'être recueillie dans un baquet placé sous le cuvier. Cette eau lessiveuse, réchauffée, était à nouveau répandue sur le linge, et ainsi de suite.

Pourquoi des cendres ? Les cendres blanches contiennent des sels minéraux qui sont des sels de potassium (et donc peuvent servir d'engrais, entre autres pour les arbres fruitiers) et de sodium. Allongés à l'eau chaude ces sels se transforment en alcalis, carbonate de potassium et carbonate de soude, produits qui sont encore à la base de toutes les lessives.

Les cendres, résidus du foyer, brutes de récupération comportaient des morceaux de bois ou charbon de bois incomplètement consumés. Il va de soi que ces éléments solides plus ou moins importants et qui noircissaient tout à leur contact étaient indésirables en vue de leur utilisation pour la lessive. Il devenait alors nécessaire de les tamiser - opération guère plaisante, les cendres pulvérulentes remuées dégageant un important nuage de poussière.

Un outil simple et hermétique permet de réaliser confortablement cette opération : le crible à cendre. Cet objet en tôle, datant du XIXe siècle, d'une hauteur totale de 16 cm, ressemble, dans sa partie supérieure, à un tamis cylindrique de 29 cm de diamètre. La grille du tamis est ici une tôle percée de nombreux trous de un demi-centimètre de diamètre (environ 250 en tout). La partie

---

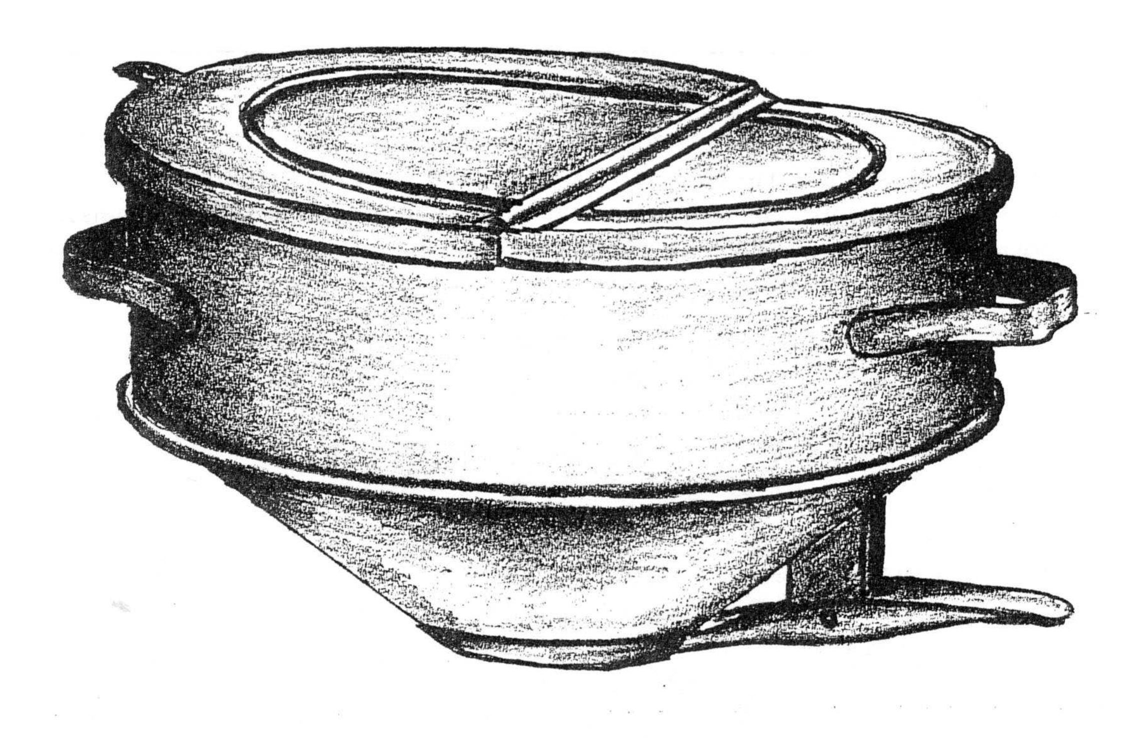
[24] Voir p.

[25] Cf. Robert Bouiller, *La maison, usages domestiques roannais*, d'autre part, on retrouve là une analogie avec le paillon des cuves à vin.

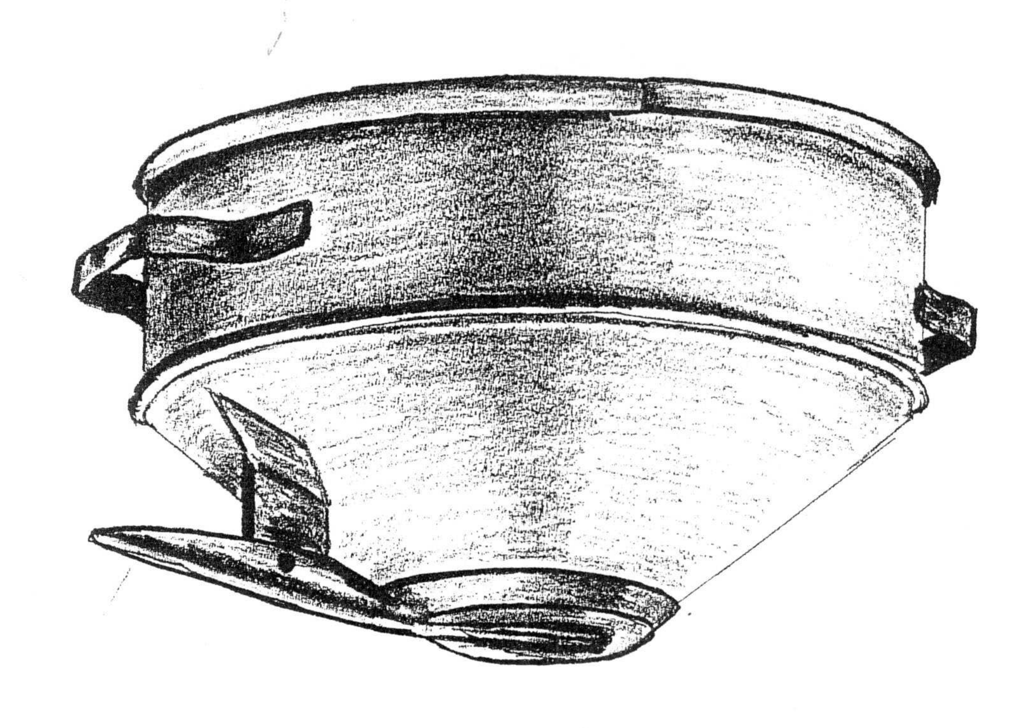
[26] L.-P. Gras, *Dictionnaire du patois forézien*.

[27] En patois forézien les cendres sont des *effloures*.

cylindrique située en dessus de cette grille, servant de réservoir de charge, est munie de deux poignées latérales permettant une bonne préhension lors du tamisage.



Vue de dessus montrant le couvercle supérieur

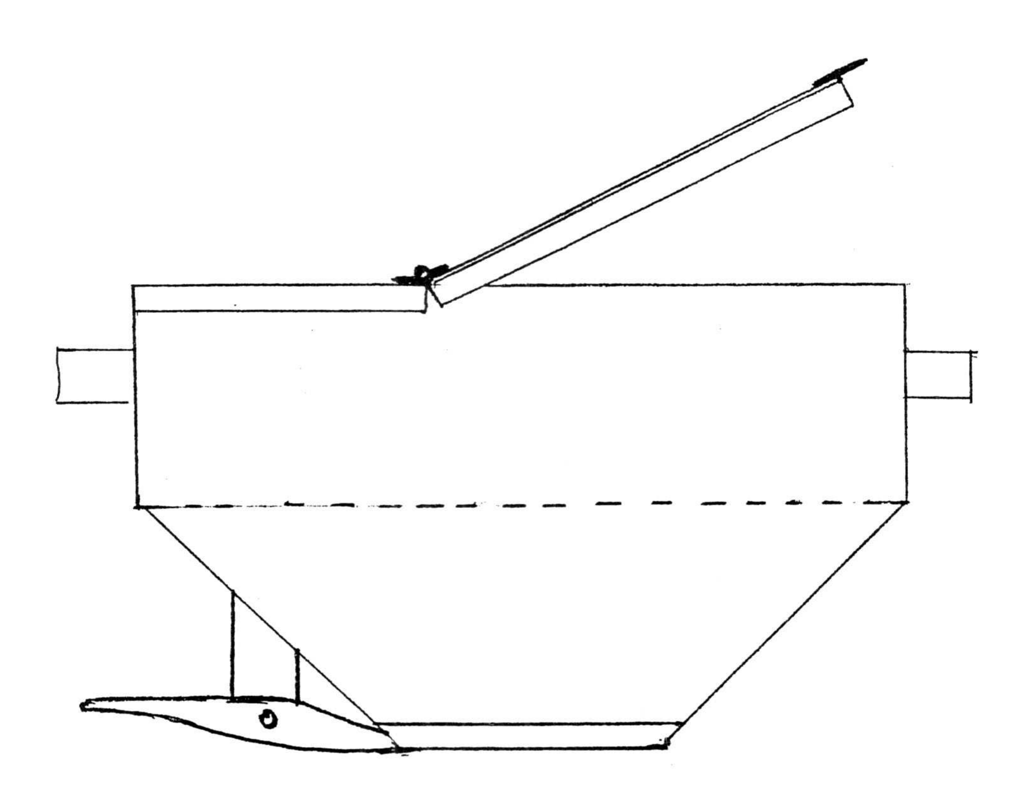


Vue de dessous montrant le clapet inférieur

Ce réservoir est fermé d'un couvercle supérieur : une petite moitié soudée sur la paroi verticale, l'autre ouvrant par charnière pour le chargement. Sous ce tamis est serti un tronc de cône renversé formant entonnoir. Cet entonnoir est obturé, dans sa partie inférieure, par un couvercle muni d'un ressort de rappel le maintenant en position fermée. Son ouverture est commandée par une poignée.

Il suffisait alors de charger le crible par son couvercle supérieur qui se clipsait, en position fermée, sur la paroi verticale le chargement terminé. Après un mouvement de va-et-vient horizontal, les résidus de bois et charbon de bois restaient dans la partie haute alors que la cendre épurée tombait dans la partie basse et s'accumulait, grâce à l'entonnoir, sur le clapet inférieur maintenu fermé par le ressort. L'utilisateur manœuvrait alors la poignée de ce couvercle, libérant ainsi les cendres qui coulaient dans la réserve pour la lessive (souvent un tonneau défoncé).Débarrassées de leurs impuretés, elles étaient alors prêtes à l'emploi. Après avoir vidé les déchets retenus par le crible, on le chargeait de nouveau.

Cet instrument de tôle, ouvrage de ferblantier, présentait un réel avantage : grâce à ses deux couvercles hermétiques, le criblage des cendres nécessaires à la lessive pouvait se faire sans poussière.



Vue en coupe

Cuvier à lessive

Belles pièces de terre cuite aux dimensions imposantes, les cuviers à lessive deviennent très rares. Sensibles aux chocs certes, mais beaucoup ont été transformées en vasques à fleurs dans les jardins ou en saloirs. Dans le premier cas, le gel d'hivers successifs les a fait éclater ; dans l'autre cas le sel corrosif a attaqué la terre cuite qui pèle et part en poussière.

Ces ustensiles, employés en grand nombre au XIXe siècle, étaient fabriqués dans des ateliers spécialisés bien localisés : Peschadoires et Bort-l'Etang dans le Puy-de-Dôme (cuviers dit "de Lezoux") et région de Montmarault dans l'Allier.

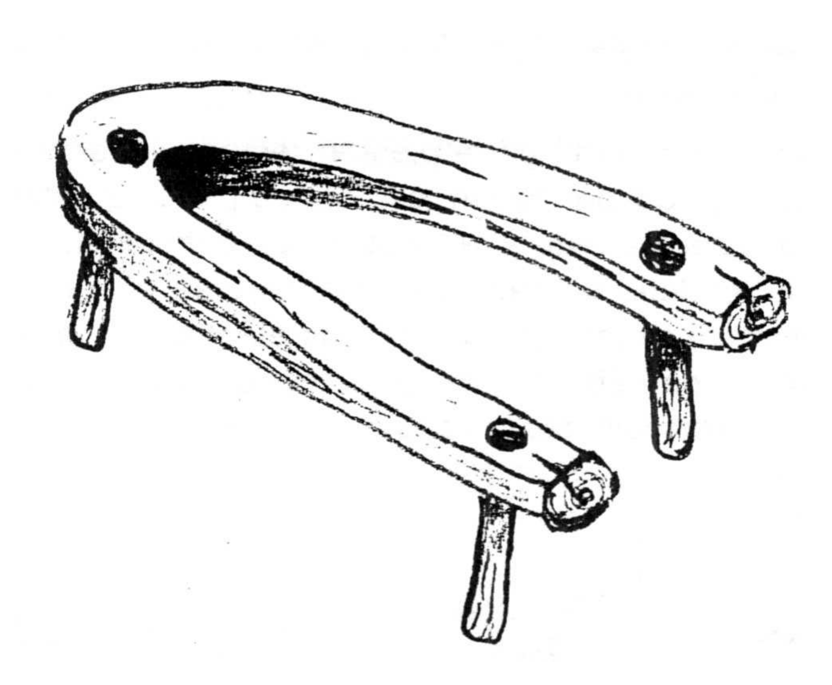
Le modèle représenté ci-dessous est un grand cuvier hémisphérique (diamètre supérieur : 81 cm ; hauteur : 62 cm) souligné, à son sommet, par une belle grosse lèvre bien galbée.



Il est muni de deux poignées horizontales et d'une goulette d'écoulement à sa base. En terre cuite non glaçurée, ce beau cuvier est décoré par des bandes d'applique ornées à la molette (petites bandes crantées en surépaisseur) formant trois arcs de cercle parallèles et un cordon périphérique. Ce décor, apposé sur la face externe du corps jusqu'au niveau des poignées, se répète quatre fois. C'est une production typique de Peschadoires dans le Puy-de-Dôme du XIXe siècle.

La cuve à lessive était posée sur un trépied pour être surélevée de façon à pouvoir soutirer l'eau (le coulage, voir page 29).

Ce porte-cuve est très souvent constitué d'une fourche d'arbre en "v", grossièrement équarrie sur les faces supérieure et inférieure. Le tout est monté sur trois pieds courts (hauts de 30 cm environ) : un à l'embranchement et un à chaque extrémité des deux branches.



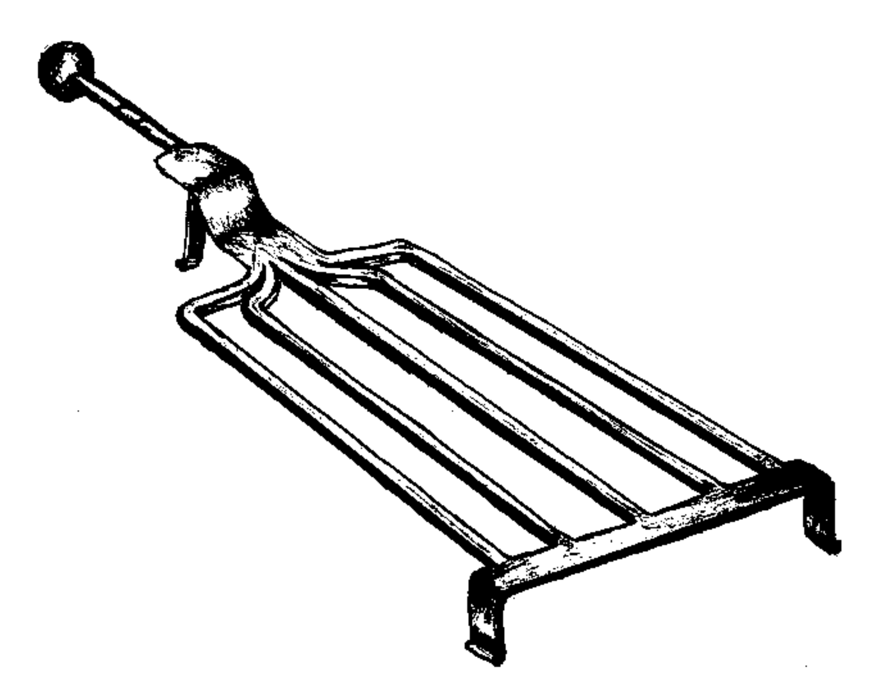
Grils

Le mode le plus ancien de cuisson des aliments est la grillade au feu de bois. La primitive simple baguette de bois à l'extrémité de laquelle on piquait un morceau de viande pour le présenter aux flammes fut perfectionnée au premier âge du fer ; les broches en bronze puis en fer évoluèrent alors en grils.

Gril, forme masculine de grille, assemblage de barreaux entrecroisés qu'on utilise pour l'exposition au feu désigne d'abord un instrument de supplice - sens perpétué dans l'expression être sur le gril. Ce mot s'emploie ensuite pour désigner l'ustensile de cuisine.

Les grils sont constitués d'un plateau ajouré à claire-voie - on retrouve là la grille - monté le plus souvent sur pieds et muni d'un manche comportant un système de suspension. Cette grille formée d'un assemblage de petits barreaux de fer parallèles plus ou moins rapprochés présente les aliments à cuire au-dessus d'un tapis de braise. On peut alors distinguer deux catégories de grils ; ceux à plateau fixe et ceux, beaucoup plus rares, à plateau tournant, et présenter un exemple de chaque type.

Le premier est un élégant petit gril à plateau rectangulaire fixe datant probablement du XVIIIe siècle. La grille, de 22,5 cm par 12 cm, est formée par cinq petits barreaux de fer carrés[28] réunis au manche par soudure à chaud à la forge en un éventail du plus bel effet. A l'extrémité opposée, les barres sont soudées à chaud sur une traverse coudée à angle droit à ses deux bouts pour former le piétement avant ; ces deux pieds étant retournés en volute à leur extrémité. Le manche est un fer plat à son début qui est contrecoudé vers le haut pour éviter de se brûler en le saisissant (préhension plus loin des braises et manche moins chaud).

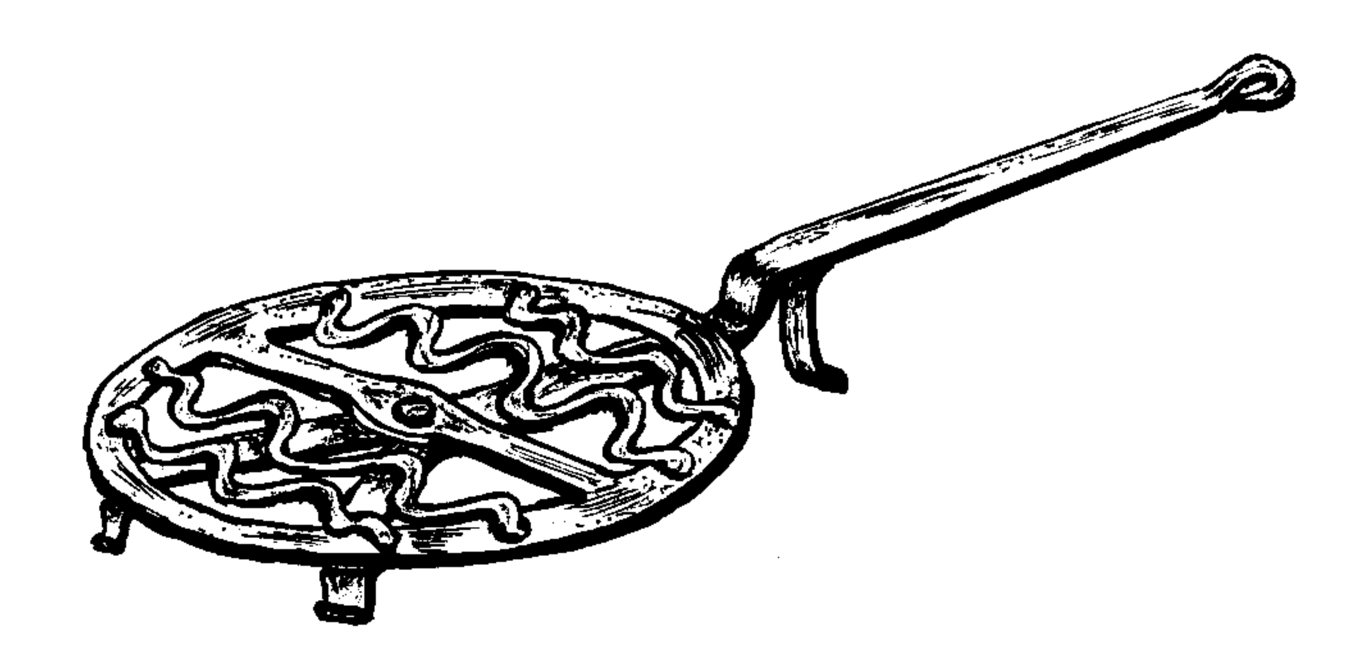


Gril à plateau fixe (dimensions : longueur : 38,5 cm ; largeur 15,5 cm)

[28] Les barreaux ou verges de fer sont toujours carrés jusqu'au XVIIIe siècle ; les forges ne fournissent que des fers carrés jusque-là. Ensuite les tréfileries livreront couramment du fer rond.

C'est sous cette partie qu'est fixé à chaud le troisième pied terminé, lui aussi, en volute. Ce piétement éloigne le gril des braises, évitant ainsi le contact direct des aliments avec le feu. Le manche est prolongé par une tige cylindrique forgée, marquée en son milieu de deux stries transversales. Ces petites stries sont un élément de décor courant au XVIIIe siècle et donnent une élégance et une légèreté à l'ensemble. Enfin ce manche n'est pas terminé par un système de suspension, mais par une boule de préhension[29], là encore élégant élément de décor typique du XVIIIe siècle.

Le second, un peu plus important, est un gril à plateau tournant. Le manche est un fer plat de 37 cm étiré en pointe à la forge à l'une de ses extrémités ; pointe recourbée sur elle-même dans le plan horizontal pour former anneau de suspension à la manière des grandes poêles de cheminée. L'autre extrémité de ce manche se dédouble horizontalement en fourche pour former piètement ; fourche pliée en bout à angle droit pour constituer deux pieds. Un troisième pied est soudé à chaud sous le manche dans sa partie moyenne, là où il est contrecoudé pour l'éloigner de l'ardeur des braises (comme l'autre modèle). A l'endroit où le manche se dédouble est rivé un pivot vertical autour duquel tourne le plateau. Ce plateau, circulaire, de 26 cm de diamètre, est muni d'un diamètre rectiligne élargi en son milieu pour l'axe. De part et d'autre se manifeste l'esprit inventif et l'imagination du forgeron - ce qui fait tout l'intérêt de ce gril. En effet la grille de chaque demi-cercle, au lieu de raides barreaux, est formée par deux élégantes bandes de métal ondulées, serpentiformes soudées à la forge sur le pourtour du plateau. On peut alors imaginer l'empreinte de ce décor sur les aliments à cuire. L'intérêt de ce gril à plateau tournant est de permettre de présenter à l'ardeur du feu toutes les parties de la pièce à cuire, sans avoir à déplacer le gril.



Gril à plateau tournant
Dimensions : longueur totale : 63,4 cm, diamètre 26 cm environ

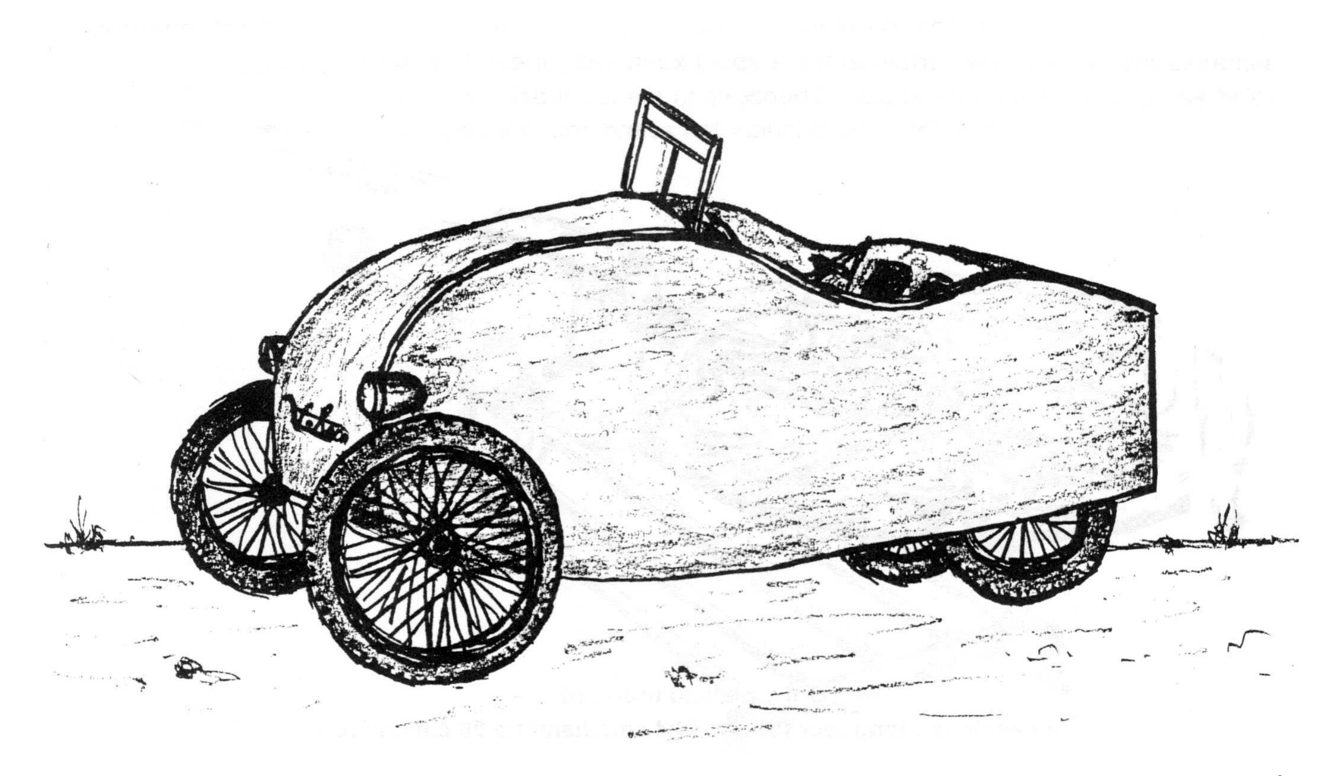
[29] Ce principe de préhension est la pomme : l'extrémité de la tige est refoulée et façonnée à la forge en forme de sphère ou ovoïde.

Vélocar

Lorsqu'on visionne des documentaires ou actualités de la période de l'Occupation, on est surpris de voir circuler toutes sortes de véhicules. Pour pallier la pénurie d'essence, le vélo devint roi. Soudain un étrange engin à quatre roues et deux places traverse l'écran à allure soutenue. Il s'agit d'un *vélocar* ; anglicisme approprié car c'est un véhicule hybride mi-vélo, mi-automobile.

Célèbre sous l'Occupation ces voiturettes à pédales étaient construites par les établissements Charles Mochet installés 68, rue Roque-de-Fillol, à Puteaux (Seine) comme en témoigne la plaque du constructeur apposée à l'intérieur. Charles Mochet avait fabriqué de 1924 à 1930 le cycle-car C.M.

Construit pendant plus de vingt ans, dans les années 1925-1945[30], le *vélocar* est une voiturette légère à quatre roues et à deux places côte à côte. Il est mu par ses occupants au moyen de deux pédaliers comme ceux des vélos, mais placés vers l'avant. Cette disposition plus confortable et plus rationnelle est reprise de nos jours par les cyclotouristes qui font de grands raids. Le *vélocar* est équipé d'un changement de vitesse qui permet de gravir, sans effort excessif, toutes les côtes ; prenant même l'avantage sur les vélos ordinaires grâce aux efforts conjugués de ses deux "pilotes". Le dépliant publicitaire précise que deux fortes personnes sont très à l'aise dans le *vélocar*, qu'une seule d'ailleurs peut conduire aisément



Dessin 1
le Vélocar

[30] Un dépliant publicitaire conservé au musée Alice-Taverne d'Ambierle et aimablement communiqué par M. Bouiller cite, en référence, des courriers d'acquéreurs datés du 2 octobre 1928, du 21 juin 1930, du 8 juillet 1937 et du 19 juillet 1937.

Perfectionné et amélioré au cours des vingt années de sa production, le *vélocar* rencontre un vif succès à Paris où de nombreux exemplaires sillonnent les rues de la capitale. En province, acquis par une clientèle bourgeoise aisée (les gens du "Château"), il faisait sensation à chaque sortie. Les anciens Roannais gardent tous un souvenir précis des demoiselles De Grassin[31] se rendant à la messe dominicale à Ouches (42) ou chez leur notaire à Roanne dans cet étrange véhicule. On peut imaginer l'émoi des populations locales dans les années 30 à l'arrivée de ces équipages, surtout lorsqu'ils étaient composés de deux femmes.

Deux modèles (au moins) subsistent dans le département de la Loire : un se trouve au musée Alice Taverne d'Ambierle provenant de la Pacaudière et un autre nous est parvenu, déniché dans une propriété de Paray-le-Monial (Saône-et-Loire).

Le cyclisme en famille à la portée de tous ! grâce au Vélocar clame le dépliant publicitaire. A l'époque, en dehors de l'automobile dont le prix d'achat et d'entretien était élevé, le vélo restait le moyen de locomotion idéal. Charles Mochet réussit un compromis entre les deux, permettant de parcourir des distances importantes dans un laps de temps réduit, sans fatigue excessive, l'effort nécessaire en fait un sport au même titre que la bicyclette. Mais une foule d'avantages distingue le *Vélocar* de la petite reine ! Plus de selle inconfortable, le *Vélocar* possède un siège banquette capitonné. Une stabilité parfaite est acquise avec ses quatre roues. Le vélocariste - néologisme créé pour l'occasion - a une position saine facilitant la respiration, contrairement au cycliste courbant le dos et diminuant, ainsi, sa capacité respiratoire. Arc-bouté sur son dossier, le vélocariste possède un point d'appui pour l'effort, alors que le cycliste doit tirer sur le guidon de sa machine, cet effort créant une fatigue supplémentaire. Les deux places côte à côte engendre une plus grande convivialité et sociabilité : les vélocaristes peuvent bavarder et échanger leurs impressions de voyage. Un coffre spacieux permet d'emmener deux enfants ou des bagages. Enfin la carrosserie élégante, confortable et de forme aérodynamique diminue la résistance à l'air et augmente la douceur de roulement, principalement par vent de face. Familial (on peut voyager en famille avec des bagages) autant que sportif, le *Vélocar* convient aussi bien aux jeunes gens qu'aux femmes. En un mot, le *Vélocar* constitue donc le vélo idéal ! A vous d'apprécier et de juger la réalité de ces arguments publicitaires avancés par la plaquette du constructeur.

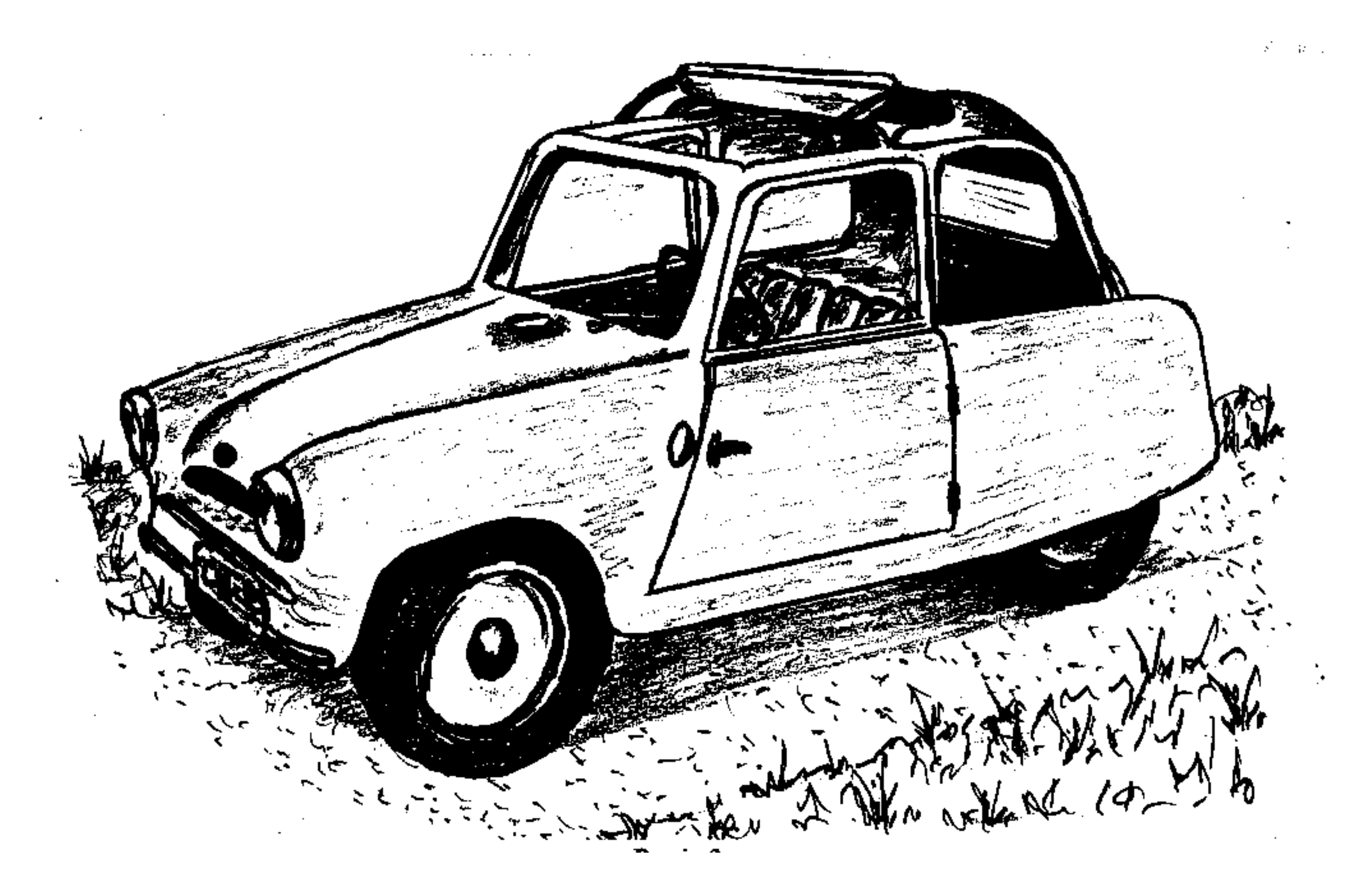
Après toutes ces qualités, passons en revue les caractéristiques techniques de ce véhicule.

La carrosserie, aux formes un peu lourdes (bien qu'annoncée élégante par le dépliant), est en contreplaqué aviation, galbée sur l'avant pour lui donner un certain aérodynamisme. Elle est soulignée par un jonc d'aluminium qui court de chaque côté et le sigle de la marque en aluminium, élégamment découpé (cf. figure 1).



Fig. 1 : signe de la marque (échelle 1/2)

[31] Les demoiselles De Grassin étaient propriétaires du château d'Origny à Ouches, près de Roanne.



Dessin 2

Voiturette Mochet découvrable de 1957

Une porte, sur le côté droit, permet l'accès au siège. Cette carrosserie est montée sur un châssis tubulaire en acier étiré. Le tout est porté par quatre roues de 45 cm de diamètre équipées de pneumatiques superballon 450 x 55. Les roues avant sont indépendantes et munies d'une suspension ; elles sont directrices à fusée orientable, reliées par une barre d'accouplement. Les deux roues arrière sont équipées de deux freins à tambour de grand diamètre, donc puissants.

La commande de direction est analogue à un petit guidon avec macaron central reprenant le sigle de la marque qui comporte également les commandes de freinage. Les deux pédaliers, situés à l'avant, sont indépendants, fixés au châssis par un collier coulissant permettant leur réglage pour s'adapter aux passagers et pour la tension des chaînes. Ces chaînes traversent tout l'habitacle et deux longs cache-chaîne protègent les habits des conducteurs.

Le *Vélocar* est équipé d'un changement de vitesse, à 4 vitesses (commandé au pied) par dérailleur d'un système spécial donnant un grand écart de vitesses indispensable pour un tel engin. Les développements sont de 5,20 m, 4 m, 3,30 m et 2,60 m. Les roues arrière, motrices, sont munies de roues libres servant de différentiel et permettant de rendre indépendant chaque pédalier et d'utiliser, sans pédaler, la vitesse acquise.

D'un poids total d'environ 50 kg, le *Vélocar* a une longueur totale de 2,15 m, une largeur hors tout de 1,26 m, pour une hauteur de 1 m. La voie avant (écart entre les deux roues avant) est de 1, 15 m ; les roues avant étant à l'extérieur de la carrosserie alors que les roues arrière, beaucoup plus rapprochées, sont à l'intérieur de celle-ci. L'empattement (écart entre train avant et train arrière) est de 1,55 m.

Le coffre arrière, muni, sur le dessus, de deux barres porte-bagages, a pour dimensions à sa partie supérieure 0,80 m x 0,43 m x 0,20 m et à sa partie inférieure 0,50 m x 0,43 m x 0,20 m. Le coussin du siège est capitonné simili cuir et les dossiers indépendants sont deux plaques de contre-plaqué galbées et ajourées.

Le *Vélocar* est muni d'un pare-brise et d'une capote repliable pour les intempéries. Il est équipé d'un éclairage électrique par alternateur analogue à celui d'une bicyclette avec deux phares avant. Son prix, dans les années 40, était de 4 260 F et le *Vélocar* était soumis à la taxe, comme les vélos, avec une plaque par place. Il était garanti pendant deux ans.

Accueillie au départ avec ironie et incrédulité, l'intention de Charles Mochet, consistant tout simplement à mettre deux vélos côte à côte à l'intérieur d'une carrosserie légère, connut ensuite un vif succès. Le *Vélocar* restera la production la plus marquante de ce constructeur.

Motorisée à la fin des années 40, cette voiturette reparut en 1951. En effet, Charles Mochet sortit, cette année-là, une mini-voiture : la C.M. 125 aux airs de famille flagrants avec le *Vélocar*. Cette automobile miniature était équipée d'un moteur monocylindre Ydral à deux temps de 125 cm^3 de trois chevaux et demi monté à l'arrière sur un châssis toujours tubulaire. Le freinage restait uniquement sur les roues arrière.

La *Mochet* pouvait être conduite sans permis (donc précurseur en ce domaine) et se vendait bien. Fort de ce succès, Charles Mochet lança en 1953 un modèle plus ambitieux à quatre vitesses équipé de quatre freins hydrauliques et d'un moteur CEMEC plus puissant, bicylindre à plat (Flat-twin) de 750 cm^3. En 1957, l'entreprise de Puteaux produisit une version économique (cf. le dessin 2), découvrable (toit en toile ouvrant) à quatre places propulsée par un moteur de 175 cm^3.

Le succès de ces voiturettes automobiles, directement inspirées du *Vélocar* (châssis, dimensions, disposition des roues, avant et arrière, allure générale) ne dura guère. L'augmentation du niveau de vie mit fin à la carrière de ces petits véhicules économiques et les établissements Mochet cessèrent leur activité en 1958.

La bichicotte

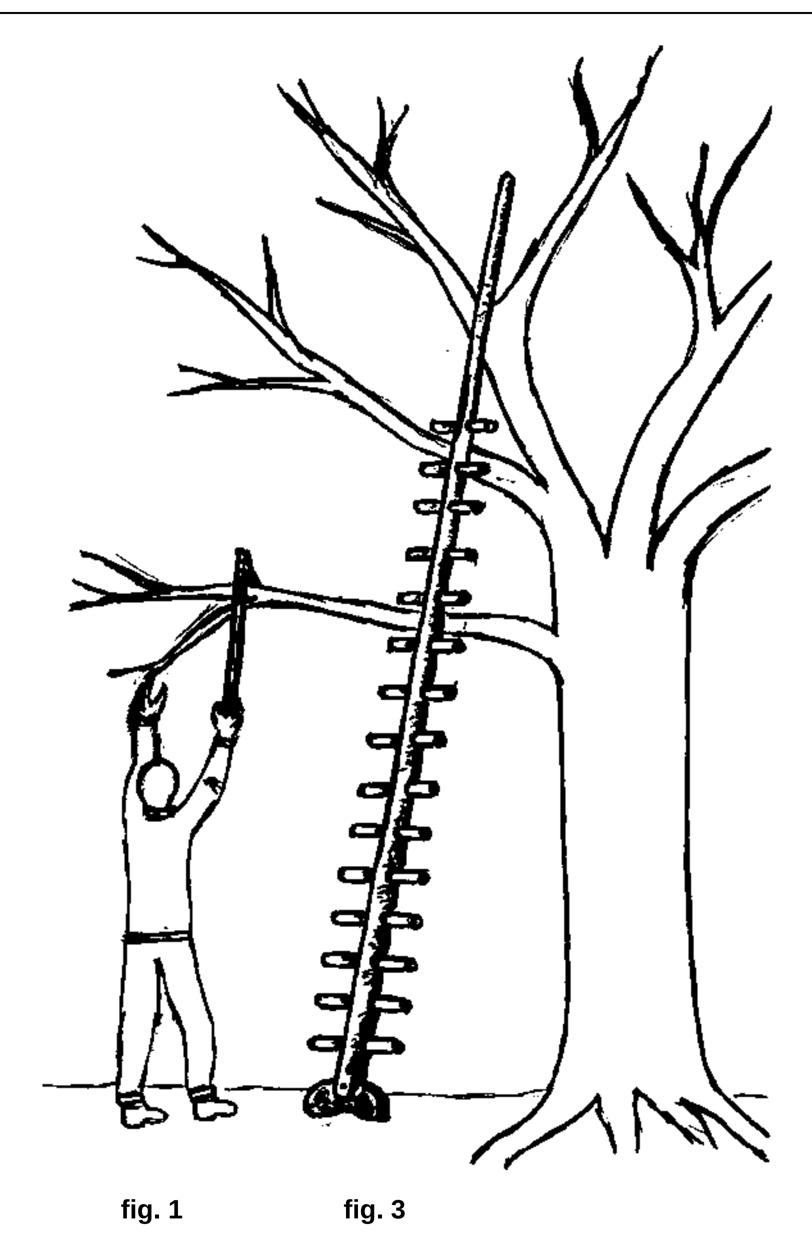


fig. 1 **fig. 3**

Bien des mots patois sont restés vivaces. Il n'est pas rare, par exemple, d'entendre : "Je vais donner un coup de daille[32] à ces orties". L'un d'entre eux, très répandu autrefois car il désignait plusieurs objets, n'est plus guère utilisé aujourd'hui : la bichicotte (bi ikota en écriture phonétique).

Tirant son nom de bec, la bichicotte recouvrait plusieurs ustensiles de forme analogue, pointue, pouvant évoquer le bec de l'oiseau. Mais il est préférable de citer le dictionnaire "le Petit Robert" qui énonce : "bec : du radical celte *bocc* = crochet". Là apparaît clairement l'apparence et l'utilisation de la bichicotte. En effet, quel que soit l'objet ainsi appelé, de bois ou de fer, sa forme est invariable : une partie droite au bout de laquelle revient, en oblique, une partie beaucoup plus courte et pointue, formant ainsi un crochet :



Il sert alors à saisir, à atteindre ou à suspendre quelque chose.

[32] Daille : faux.

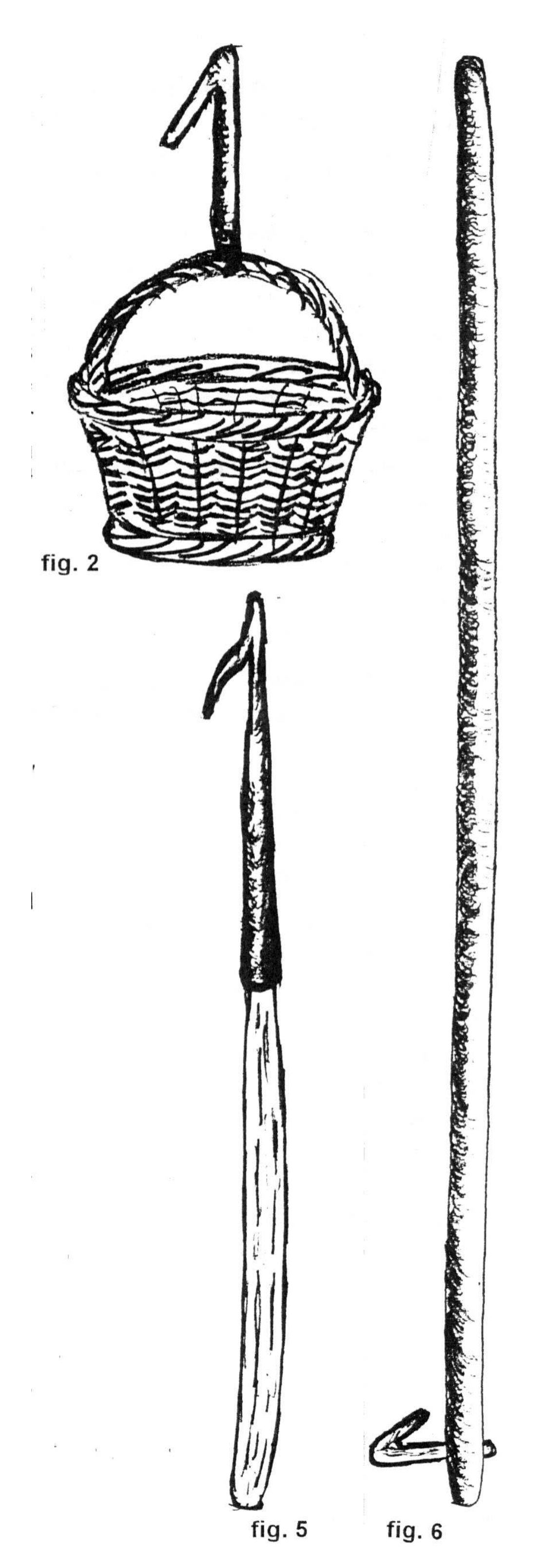
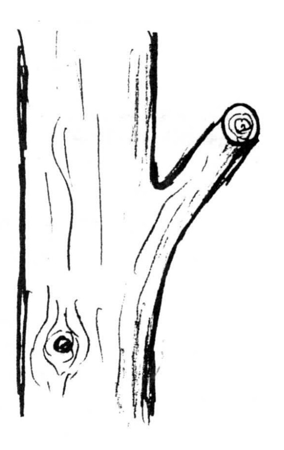

fig. 2

fig. 5 fig. 6

La nature fournit de multiples exemples de bichicottes et d'ailleurs en constitue très souvent la matière première. Tout arbre, tout arbuste en offre à foison. Une branche sur laquelle prend naissance un rameau en constitue une. Armez-vous d'un couteau ou d'une escofine[33], choisissez la grosseur et l'angle appropriés de la fourche et vous pouvez aller cueillir des cerises ! Une branche un peu longue terminée par un crochet naturel vous sera un excellent moyen d'attraper les branches basses. Voilà une première bichicotte (fig. 1). Une deuxième, de dimensions plus petites – un bâton d'une vingtaine de centimètres et son bec d'une dizaine de centimètres – solidement fixée à l'anse d'un panier vous sera indispensable pour le suspendre aux branches du cerisier (fig. 2). Les mains ainsi libérées, en haut de l'écharasson[34] la récolte va bon train et sans risque de la laisser tomber.


fig. 4

Dans le même esprit, lors de la taille d'un arbre ou suite à un ouragan, tout bout de branche cassée ou laissée par celui qui taille est une bichicotte.

Deux ustensiles portent également ce nom. Ustensiles qui ne sont plus du tout utilisés depuis une trentaine d'années, ce qui explique la disparition du mot bichicotte du vocabulaire des habitants de nos campagnes.

Le premier allie fer et bois. Une partie métallique de 37,5 cm, pointue, se termine à son extrémité effilée par un retour acéré de 10 cm analogue à la pointe d'un harpon et aux objets précédents. A l'opposé, le fer finit par une douille dans laquelle est fiché un manche assez court de 52,5 cm. Cet outil, parfois entièrement en bois (à nouveau une simple branche), était utilisé quotidiennement au temps du foin rentré en vrac. Le paysan enfonçait sa bichicotte dans le tas de foin de la fenière[35] puis la retirait (nous retrouvons là l'analogie avec le harpon).

[33] Escofine : petite scie courbe de jardinier.
[34] Echarasson (ou échalasson) : longue perche en pin ou en sapin de quatre à cinq mètres dans laquelle sont fixés horizontalement et de part en part de petits barreaux jusqu'à 1,5 m du sommet. Au pied de l'échelle, une petite planche articulée semi-circulaire assure l'équilibre. L'extrémité supérieure de la perche, dépourvue de barreaux qui pourraient gêner la manœuvre, est alors calée au creux d'une branche fourchue.
[35] Fenière : fenil.

Le crochet ramenait alors une poignée de fourrage distribuée ensuite aux animaux de l'écurie[36]. L'agriculteur recommençait bien entendu plusieurs fois cette opération.

L'autre instrument, entièrement en bois, confectionné à la ferme, servait au puisage de l'eau. Dans la côte et les monts du Forez, de nombreux filets d'eau de source circulent à faible profondeur : de un mètre à un mètre cinquante au-dessous du niveau du sol. Les habitants ont aménagé des puits adossés au talus d'un chemin creux, engagés dans la façade des maisons, et même creusés à l'intérieur des bâtiments (dans la cave, apparent dans la cuisine près de la pierre d'évier et même parfois dans les chambres !). Ces puits, couverts de tuiles creuses ou d'une petite voûte noyée dans le talus lorsqu'ils étaient à l'extérieur, étaient limités sur le devant par une grosse pierre lisse allongée servant de margelle. La faible profondeur de la veine et de la réserve d'eau ne nécessitait pas l'installation coûteuse d'un treuil avec chaîne et mousqueton (le fer était rare et onéreux autrefois). Le puisage s'effectuait soit directement à la main où l'eau affleure soit à l'aide de la bichicotte. Il s'agit alors d'un long manche de 1,80 m environ à l'extrémité duquel est fixée perpendiculairement une petite pièce de bois ayant, à nouveau, la forme d'un crochet totalement analogue aux précédents (fig. 6)[37]. L'utilisateur plaçait l'anse du seau dans l'angle droit formé par le manche et le bec et descendait alors l'ensemble dans le puits, le retour du crochet empêchait l'anse de s'échapper du bâton (fig. 7).



fig. 6 bis

Une fois le récipient rempli, il suffisait de remonter le manche et sa charge en se servant éventuellement de la pierre de la margelle comme point d'appui (aussi lisse que le manche après les puisages répétés).

Il va de soi que cette manoeuvre nécessitait une certaine expérience, ne serait-ce que le mouvement des bras et des poignets imprimé au manche permettant au seau, arrivé à la surface de l'eau, de s'incliner pour le remplissage. C'est la phase délicate de l'opération : il ne s'agit pas en effet de trop descendre l'extrémité de la bichicotte et de laisser ainsi l'anse s'enfuir de son crochet (le seau flottant à ce moment-là... mais pas pour longtemps). Gare au novice ou au maladroit ! il ne lui reste plus qu'à avoir recours au cherche-puits dont le modèle le plus simple est un grappin : tige métallique terminée à une extrémité par une boucle où est attachée la corde de suspension et, à l'autre extrémité, refendue à la forge en six pointes effilées et recourbée (fig. 8). Un autre exemple, aux investigations plus larges et donc convenant bien aux puits de plus grand diamètre, est formé d'un fer plat long de 40 cm avec la boucle au-dessus et au milieu, alors qu'en dessous pendent trois crochets (un au milieu et un à chaque bout) de trois dents chacun (fig. 9). Bonne pêche !



fig. 8

(hauteur : 20 cm ; distance entre deux pointes opposées : 20 cm)

[36] Ecurie : étable.
[37] Un modèle plus rudimentaire et rapidement improvisé, encore en service de nos jours, est simplement formé d'un bâton au bout duquel est fiché en oblique un gros clou (fig. 6 bis).

M. Robert Bouiller, conservateur du musée Alice-Taverne d'Ambierle, signale en Roannais[38] un manche de puisage différent et sans aucun risque pour l'utilisateur. L'extrémité du bâton est fendue en deux. Dans l'entrebâillement ainsi réalisé, l'utilisateur insère l'anse du seau qui est alors maintenue prisonnière par une cheville de bois glissée dans deux trous pratiqués dans chacune des deux branches (fig. 10)

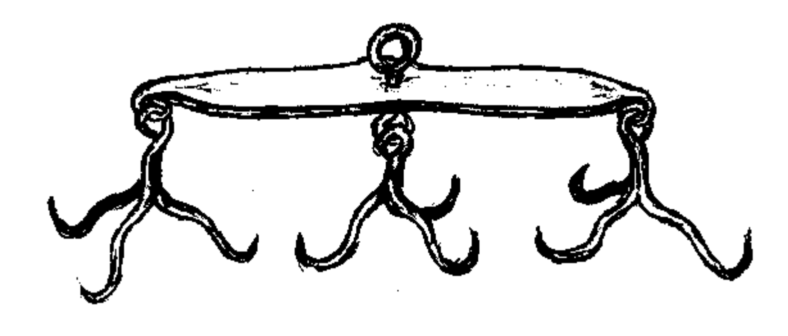


fig. 9
(40 cm)

Analogue de forme, analogue de nom ; nos ancêtres n'ont pas jugé bon d'enrichir leur vocabulaire pour désigner des objets aux utilisations (cueillette, fenière, puits) et finalité (saisir, atteindre, suspendre) fort différentes, mais de forme absolument identique.

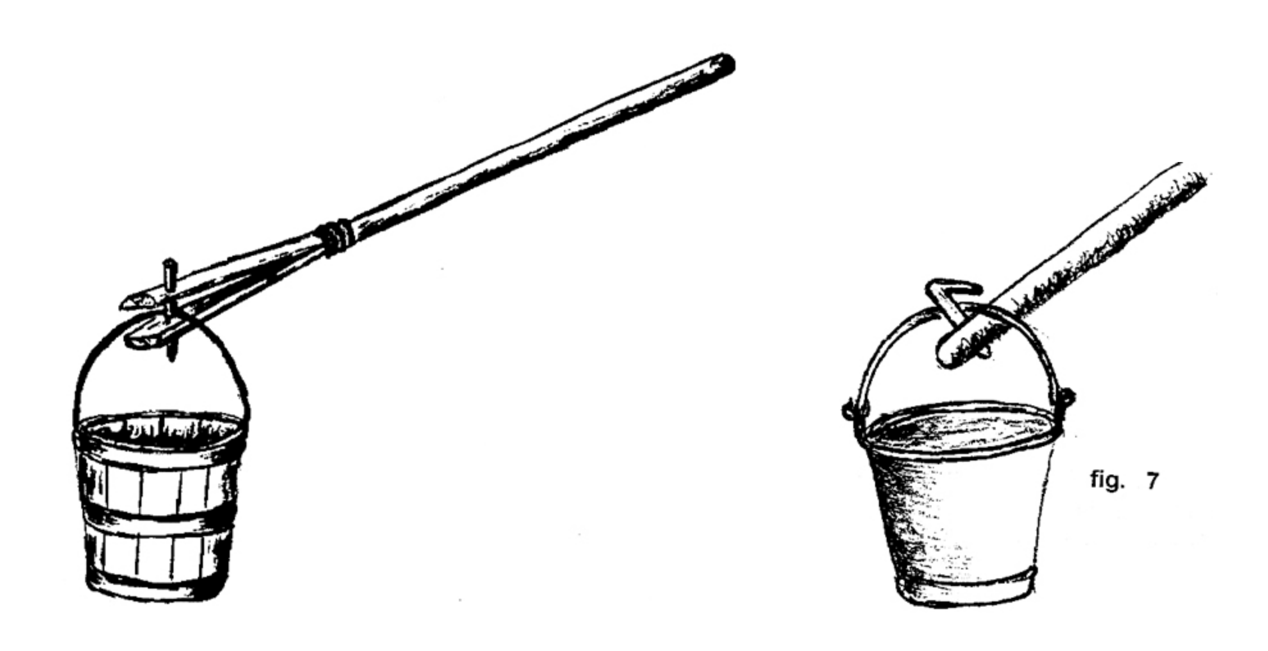


fig. 10

[38] R. Bouiller, *Le Forez*, p. 47.

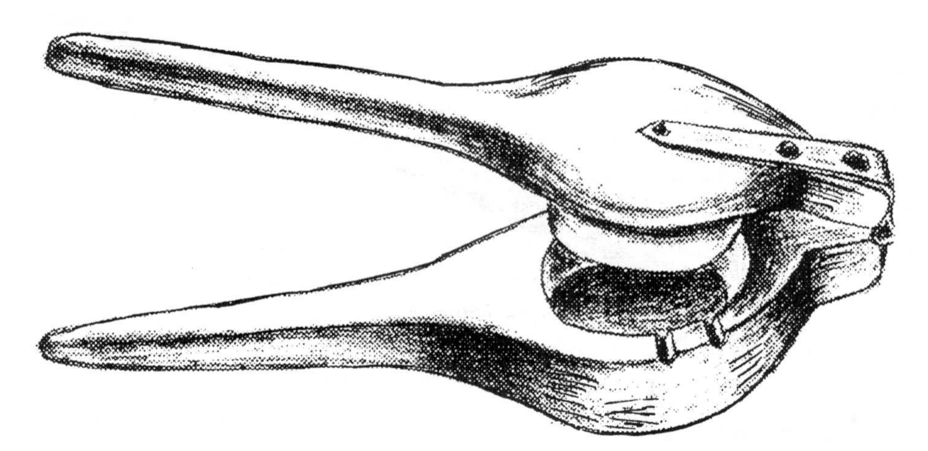
On tue le cochon :

presse à gratons et entonnoir à saucissons

Dans les fermes foréziennes subsistent des objets insolites rappelant telle ou telle activité paysanne.

Un ustensile taillé dans un beau morceau de bois fruitier – du poirier sans doute – de 60 cm de longueur se rattache à un moment privilégié de la vie agricole d'autrefois (et d'aujourd'hui) : tuer le cochon.

Il s'agit d'une presse à main à gratons. Ce bel objet se compose de deux parties articulées grâce à une charnière en fer forgé. L'une est formée d'une cuve de 12 cm de diamètre et de 5 cm de profondeur prolongée d'un grand manche ; le tout taillé dans la masse du bois (épaisseur 7,5 cm et diamètre 16 cm à la partie la plus ventrue). D'un côté, sur le bord supérieur de la cuve, sont pratiquées deux rainures en « V » pour écoulement. Dessus vient s'appliquer, grâce à la charnière, un couvercle, lui aussi prolongé d'un manche de même longueur que le précédent, qui porte en saillie au niveau de la cuve un piston taillé dans la masse. Ce piston vient se loger dans le creux de la cuve. L'utilisation de cet outil ne pouvait prêter à confusion : le fond de la cuve était recouvert d'une couche de graisse blanche rance et vieille de plusieurs années à l'odeur caractéristique de cochon.



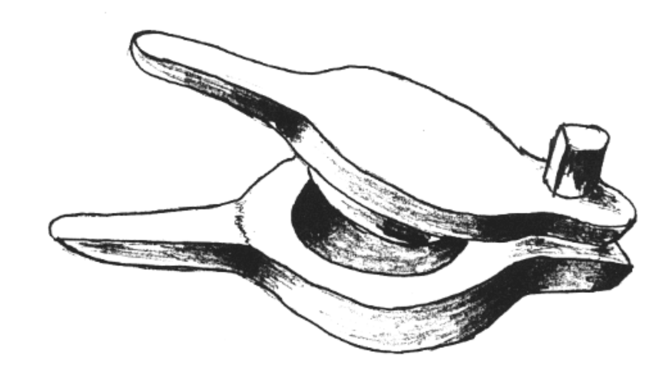
Les gratons, les *griatons* nous dirait Mademoiselle Gonon[39] (les *grillatons*) sont de petits morceaux de graisse de porc rôtis, grillés. Ces résidus de la graisse fondue étaient pressés pour donner ces savoureuses gourmandises qui sont revenues à la mode. D'où l'utilisation de la presse à gratons : on mettait les morceaux de graisse dans la cuve et on pressait fortement à l'aide des deux manches qui donnaient la force nécessaire. L'excédent de graisse s'écoulait par les deux petites rigoles.

Un outil semblable se trouve au charmant petit musée du Crozet, localité historique du Nord Roannais (près de la Pacaudière) moins connue des Foréziens[40]. De même conception - en bois également - on peut s'étonner de la faible longueur des manches qui devait donner un pressage moins efficace.

---

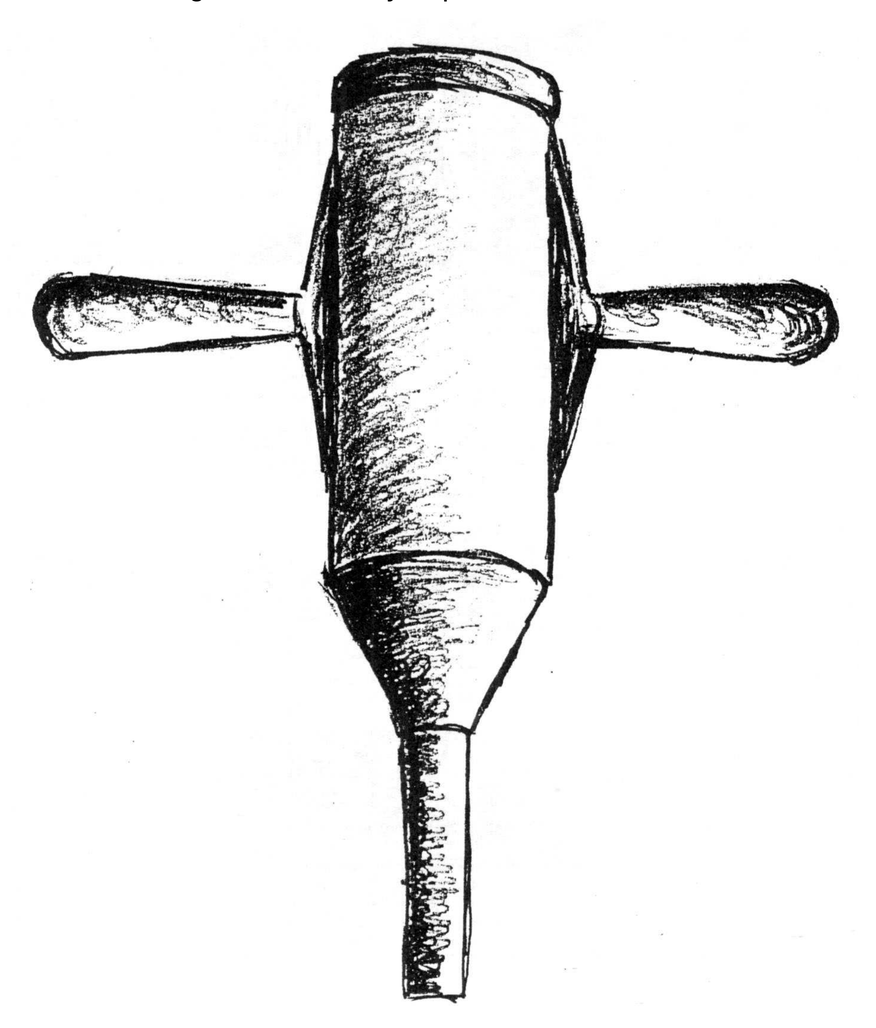
[39] Cf. la communication : « Des mets et des mots » parue dans le *Bulletin de la Diana*, tome LIII, n°4.

[40] Le Crozet : localité (qui mérite une visite) qui doit particulièrement intéresser les Foréziens puisque s'y trouve la belle maison natale de Jehan Papon, jurisconsulte forézien né en 1507, qui racheta la terre noble de Goutelas et transforma la maison médiévale en demeure adaptée au goût de la Renaissance.



Un autre outil, qui a perdu son piston, est l'ancêtre du cornet à saucissons que l'on fixait au bout du hachoir après en avoir enlevé le couteau. Cornet et hachoir que l'on retrouve sur la page du catalogue *Manufrance* (ci-après).

Il s'agit du même entonnoir, mais celui-ci est soudé sur un corps cylindrique muni de deux poignées dont les fixations sont renforcées par deux nervures – le tout en tôle. Garni de chair à saucisses, il suffisait de placer le piston au bout du cylindre. Appuyé sur le ventre de l'opérateur, ce piston avançait grâce à l'effort imprimé au corps de l'appareil à l'aide des poignées. Ainsi expulsée, la chair à saucisses garnissait le boyau placé au bout de l'entonnoir.



Entonnoir à saucissons

hauteur totale :	**39,5 cm**
diamètre du corps :	**9 cm**
largeur aux poignées :	**34 cm**

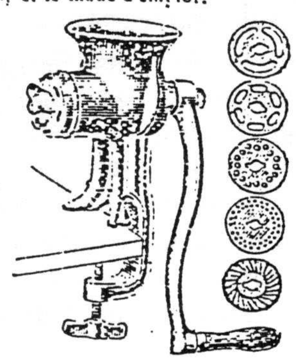
HACHOIRS TOUS MODELES

HACHOIR DE MÉNAGE

Modèle spécial de la Manufacture Française d'Armes et Cycles

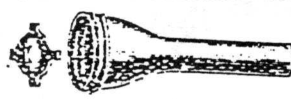
Ce hachoir, de fabrication nouvelle et perfectionnée, permet de hacher non seulement les viandes cuites ou crues, chair à saucisse, etc., mais encore toute espèce de légumes ou de fruits secs ou frais, fins ou gros, à volonté, en pièces nettes et sans les écraser.

Il est tout en métal galvanisé inoxydable et facile à démonter à la main pour le nettoyage. De plus, sa disposition spéciale permet d'y adapter à volonté un entonnoir à saucisses. Il est livré avec 5 couteaux circulaires en acier trempé garanti (avec trous de différents diamètres pour hacher à la grosseur voulue), et le mode d'emploi.



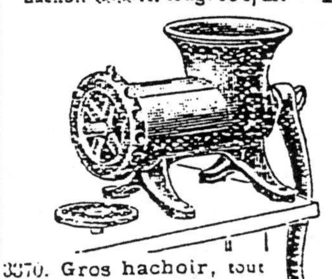
3360. **Hachoir de ménage**, modèle courant, hauteur totale 25 c/m., diamètre des couteaux 55 m/m., poids 2 kilogs 6.75

3360 A. **Hachoir de ménage**, plus fort, hauteur totale 30 c/m. diamètre des couteaux 60 m/m., poids 3 kilogs 600 .... 11. »



3365. **Cornet à saucisse**, pour le hachoir 3360, long. 16 c/m..... 1.25

3365 A. **Cornet à saucisse**, pour le hachoir 3360 A. long. 16 c/m. 1.50



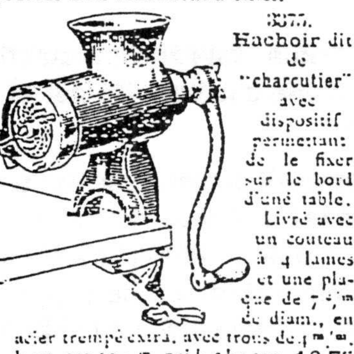
3370. **Gros hachoir**, tout en métal galvanisé inoxydable, hélice renforcée. Livré avec un couteau à 4 lames et une plaque circulaire de 8 c/m. de diamètre, en acier trempé extra, avec trous de 4 m/m, poids 6 k. 500 .... 12. »

3370 A. **Le même**, livré avec un couteau à 4 lames et une plaque circulaire de 10 c/m de diamètre, avec trous de 4 m/m, poids 9 k. 500. *Modèle convenant pour professionnels. Prix*... 19. »

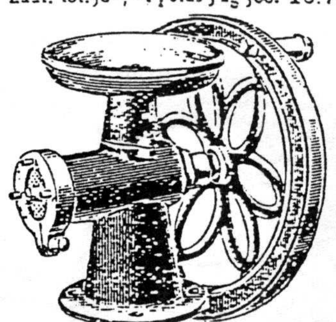
GROS HACHOIRS

dits " de charcutiers "

Ces hachoirs sont en fonte massive, intérieur émaillé blanc, extérieur laqué rouge, et munis d'une bague en acier pouvant se serrer au fur et à mesure que s'use le filetage. Leur fonctionnement est très doux, car ils sont tous pourvus d'un roulement à billes.

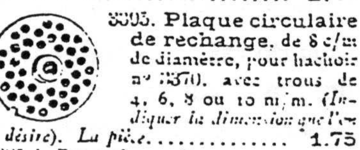


3375. **Hachoir dit de "charcutier"** avec dispositif permettant de le fixer sur le bord d'une table. Livré avec un couteau à 4 lames et une plaque de 7 c/m de diam., en acier trempé extra, avec trous de 4 m/m. haut. tot. 30 c/m, poids 5 kg 500. 16.75



3380. **Gros hachoir dit "de charcutier"**, modèle renforcé (sans volant), se vissant sur l'étal, large cuvette à viande, intérieur émaillé blanc, de 20 c/m de diam. Livré avec un couteau à 4 lames et une plaque circulaire de 7 c/m de diam., en acier trempé extra, avec trous de 4 m/m, poids 7 kg. 27.25

3380 *bis*. **Le même**, extra fort (*modèle représenté par la gravure*) avec manivelle à volant, col démontable, large cuvette à viande, intérieur émaillé blanc, de 24 c/m de diam. Livré avec 2 couteaux à 4 lames et 3 plaques circulaires de 85 m/m de diam., en acier trempé extra, avec trous de 4, 8 et 10 m/m, poids total 25 kg. 54. »



3385. **Couteau 4 lames, de rechange**, pour hachoir n° 3370... 1.25

3385 A. **Le même**, pour hachoir n° 3370 A. 1.50

3390. **Le même**, pour hachoir, n° 3375 et 3380)....... 1.50

3390 A. **Le même**, pour hachoir, n° 3380 *bis*.................. 2. »

3395. **Plaque circulaire de rechange**, de 8 c/m de diamètre, pour hachoir n° 3370, avec trous de 4, 6, 8 ou 10 m/m. (*Indiquer la dimension que l'on désire*). *La pièce*............ 1.75

3395 A. **La même**, diam. 10 c/m, pour hachoirs n° 3370 A. avec trous de 4, 6, 8 ou 10 m/m. (*Indiquer la dimension que l'on désire*). *La pièce*...... 2.25

3400. **La même**, diam. 70 m/m. pour hachoir n° 3375 et 3380, avec trous de 4, 6, 8 ou 10 m/m. (*Ind. le diam.*). 2. »

3400 A. **La même**, diam. 85 m/m, pour hachoir n° 3380 *bis*, avec trous de 4, 6, 8 ou 10 m/m. (*Ind. le diam.*). 2.50



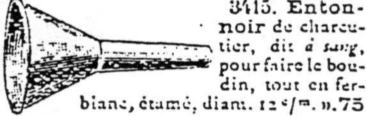
3405. **Cornet à saucisses**, spécial pour hachoir n° 3370 .... » .75

3405 A. **Cornet à saucisses**, spécial pour hachoir n° 3370 A..... ».90

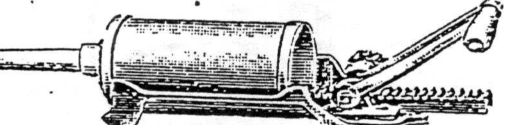


3410. **Entonnoir à saucisses**, de charcutier, en fer-blanc étamé, pour le bourrage à la main, modèle courant, diam. 10 c/m. ».80

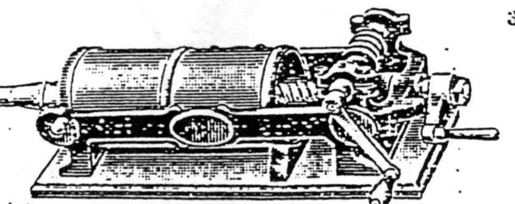
3410. A **Le même**, diam. 14 c/m. 1. »



3415. **Entonnoir de charcutier**, dit *à sang*, pour faire le boudin, tout en fer-blanc, étamé, diam. 12 c/m. ».75



3420. **Entonnoir automatique à saucisses**, cylindre à bascule, en fer blanc très fort contenant 3 livres de viande (diam. 9 c/m), piston à crémaillère et manivelle, monture fonte vernie, se fixant sur une table à l'aide de vis, poids 4 kg. environ. *Modèle de ménage, très simple et pratique. Prix*.. 6.75



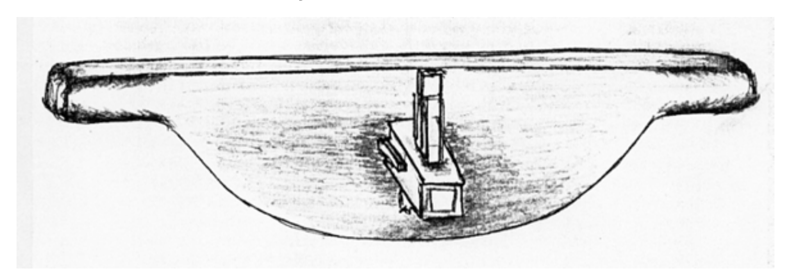
3425. **Machine à entonner automatique, dite "de charcutier"** cylindre renforcé, en tôle et fonte étamée, contenant 6 livres de viande (diamètre 14 c/m), supports fonte laquée rouge, socle chêne verni, système de poussoir à vis tangente avec retour rapide, tout en acier trempé, manivelles nickelées, fonctionnement garanti. Livrée avec 3 cornets interchangeables de 10, 20 et 30 m/m d'orifice, pour saucissons, saucisses, etc., longueur totale 90 c/m, poids 22 kilog... 60. »

Un outil de tonnelier : le jabloir

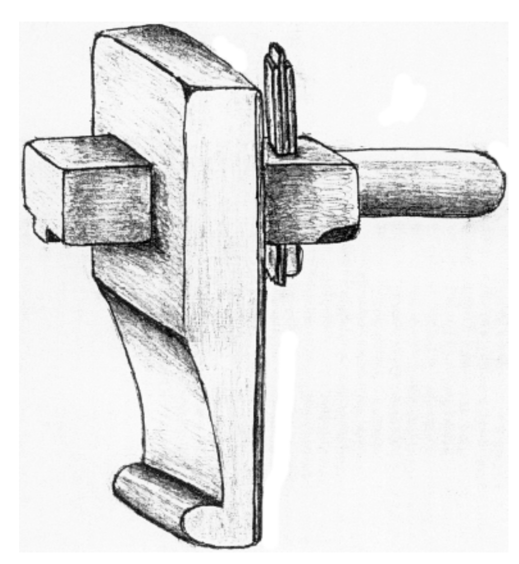
Dans nos pays de vignes, chaque village un peu important avait son tonnelier. Le dernier de la région[41], installé sur le boulevard de la Madeleine à Montbrison, a cessé son activité il y a quelques années (les pages jaunes de l'annuaire de la Loire nous livrent seulement l'adresse d'une société de Cognac).

Boën comptait deux tonneliers en 1880 : Bellancourt et Brunel et trois en 1905 : Bruel, Chasse (nom prédestiné pour un tonnelier !) et Petitbout[42]. Intimement lié à la viticulture, le tonnelier avait du mal à satisfaire toute sa clientèle les bonnes années ; les mauvaises récoltes laissant plusieurs tonneaux invendus. Son travail consistait à fabriquer futailles et cuves et, surtout ces dernières décennies, à réparer les vieux fûts.

Pour ce travail, le tonnelier utilisait des outils spécifiques à sa profession. Parmi ceux-ci, le "jabloir" (ou "jabloire") permettait de "tirer le jable" – le jable étant la rainure creusée aux deux extrémités des douelles (douves) d'un tonneau dans laquelle viennent s'encastrer les fonds. Un modèle fruste de cet outil réalisé par l'artisan lui-même (à l'exception du fer) est composé d'un demi-cercle en bois terminé par deux poignées diamétralement opposées. Dans un trou central coulisse une pièce de bois carrée portant le fer. Nous reviendrons plus loin sur une description plus détaillée de ces éléments et sur la façon de les utiliser.

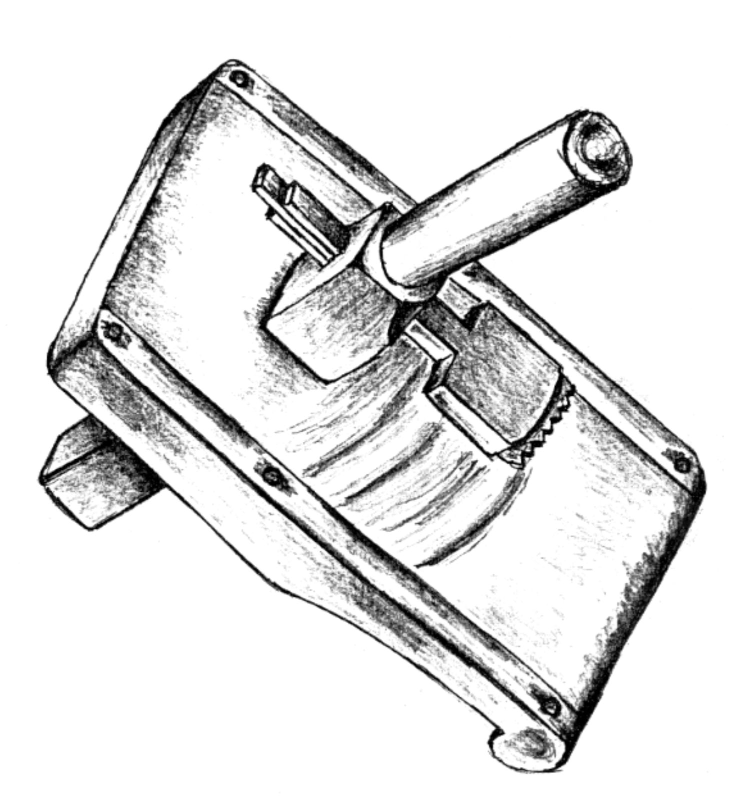


Un autre jabloir, aux formes plus élaborées, dessiné ci-dessous, présente un double intérêt : son ancienneté manifeste (nous pouvons le dater probablement du 18e siècle) et les signes que son propriétaire a tracés dessus.

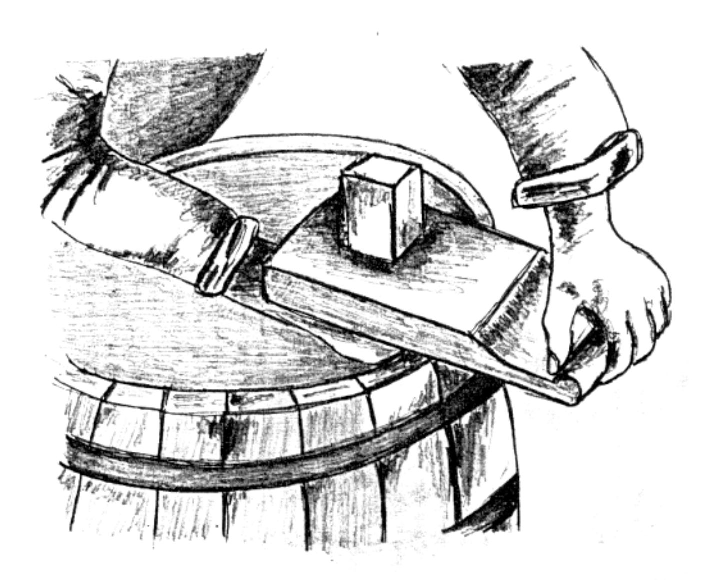


[41] Henri Liaud qui était lui-même fils de tonnelier.
[42] Cf. *Annuaire administratif, commercial, industriel et statistique du département de la Loire*, années 1880 et 1905.

Commençons par décrire cet outil. Il est formé d'une platine : pièce de bois rectangulaire de 30 cm de long par 14 cm de large et épaisse de 5 cm. La face supérieure de ce bois est amincie progressivement sur un tiers de la longueur, mais en conservant à l'extrémité un boudin à l'épaisseur initiale – boudin servant de poignée. Sur les bords longitudinaux de l'autre face, deux feuillures sont garnies de bandes métalliques de renfort. Au centre des deux tiers restants, cette platine est percée d'un trou carré de 5 cm de côté dans lequel coulisse une autre pièce de bois longue de 27 cm que l'on immobilise par un coin de bois. Côté face inférieure de la platine, ce bois, après deux arêtes joliment chanfreinées, se termine par une section circulaire pour former une deuxième poignée. C'est cette pièce qui porte le "fer" servant à creuser le jable – fer qui est en deux parties. La première, épaisse d'un centimètre à l'extrémité un peu arrondie (c'est cette partie arrondie qui appuiera sur le tonneau et servira de butée de profondeur) est en forme de "U" en coupe dont le fond mesure 4, 5 cm et les bords, très étroits, sont en queue d'aronde. Ils servent de guide à l'autre partie qui porte les petites dents qui vont creuser le bois des douelles. Ces deux pièces métalliques comportent chacune une tige plus étroite entre lesquelles vient se glisser un coin en fer qui immobilise les deux parties précédentes entre elles et dans le trou pratiqué dans la pièce de bois carrée. L'ensemble de ces trois fers est parallèle à la platine.

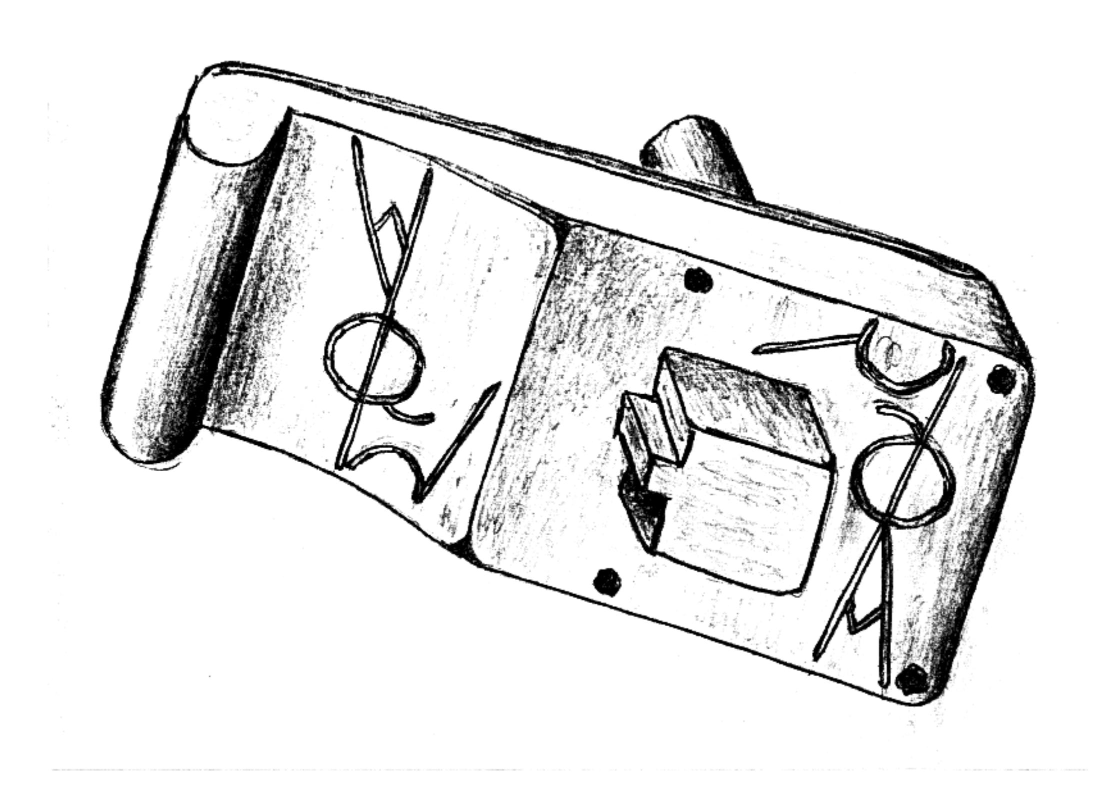


Le tonnelier posait le jabloir sur l'extrémité supérieure du tonneau bâti (douelles et cercles) ; une main à l'extérieur du fût tenant le boudin-poignée de la platine, et l'autre à l'intérieur tenant la poignée du carré. D'un geste circulaire, l'artisan tirait son outil tout autour du tonneau, creusant ainsi une rainure dans laquelle sera enchâssé le fond.



Le jabloir s'apparente au trusquin : le carré de bois portant le fer pouvant coulisser, les dents travaillent à différentes hauteurs. De même la profondeur de la rainure peut varier (le fer épais servant de butée) en faisant coulisser le fer denté dans les queues d'aronde (le jabloir s'apparente alors au bouvet deux pièces des menuisiers). L'utilité des deux renforts métalliques de la face inférieure de la platine est alors évidente : à force de circuler sur la tranche des douelles, le bois du jabloir s'userait très rapidement sans cette protection.

Deux marques semblables, gravées de part et d'autre du trou carré, dans le bois de la face supérieure de la platine, donnent à cet outil un intérêt particulier. Occupant toute la largeur du jabloir, ces marques rappellent celles utilisées par les compagnons tailleurs de pierre.



La largeur et la profondeur des traits n'excèdent pas deux millimètres. Les cercles ou parties de cercles de ces signes mesurent environ 27 millimètres de diamètre. Après un examen

approfondi, le point central est souvent visible et une déduction s'impose : l'artisan a utilisé une rouanne en guise de compas pour tracer ces cercles.

La rouanne est un petit outil de tonnelier (14 ou 15 cm), formé d'une petite fourche à deux branches montée sur un manche. L'une de ces branches se termine en poinçon et l'autre en une petite lame recourbée sur elle-même formant reinette. Parfois une lame, terminée elle aussi en rainette, est accolée au poinçon. La rouanne sert au tonnelier à tracer sa marque sur les futailles.

Les traits droits sont exécutés à la rainette (petite gouge tranchante permettant de creuser des rainures dans le bois, utilisée couramment par le sabotier pour décorer le nez des sabots), voire d'un simple trait de scie.

Il reste maintenant posées deux questions délicates : qui était l'auteur de ces marques et quelle en était leur signification ?

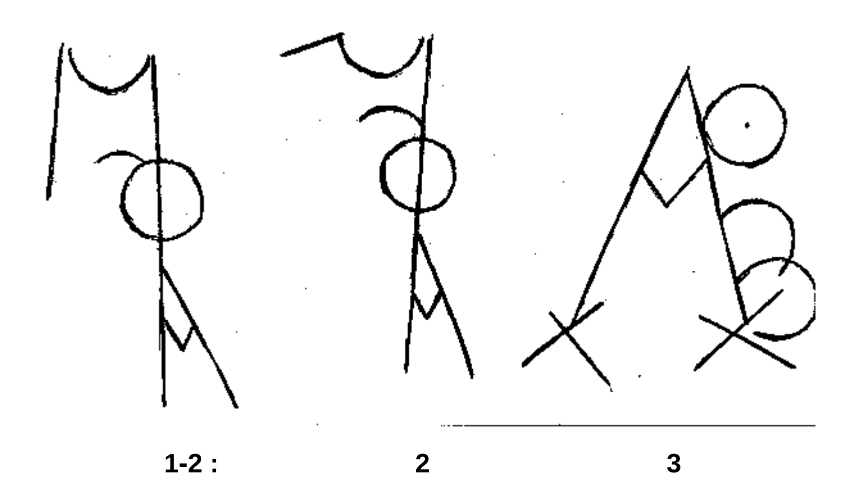
Il est fort probable que l'artisan propriétaire de ce jabloir, qui a tracé ces signes, appartenait aux compagnonnages (compagnons du Devoir ou compagnon du Devoir de Liberté). Les compagnons avaient en effet l'habitude de marquer leur ouvrage ; marques distinctives qui identifient le compagnon comme membre d'un Devoir et comme membre d'une société professionnelle (charpentiers, charrons, tailleurs de pierre, maréchaux, cordonniers, chapeliers, boulangers...). L'usage des marques est général (systématique chez les tailleurs de pierre) et, de ce fait, ces marques ont dû être les signes d'appartenance à une société, une confrérie. Pour revenir à notre jabloir, une des branches professionnelles des compagnons était les tonneliers-doleurs (utilisant la doloire : hache plate et rectangulaire à grand manche pour dégrossir les douelles).

Parmi ces signes, nous relevons sur le jabloir (et très fréquemment par ailleurs) un "A" majuscule qui doit schématiser le compas et l'équerre entrelacés, symbole maçonnique par excellence. *De fortes analogies de vocabulaire, de symboles et de rituels existaient entre le compagnonnage et la franc-maçonnerie (sociétés secrètes l'une et l'autre). Elles semblent avoir été d'emblée très poussées : les rites des premiers compagnonnages des métiers de la construction sont ceux des maçons opératifs qui concrétisent leur activité par des signes inscrits sur les pierres taillées des monuments*.[43] Un angle aigu à deux côtés égaux symbolise le compas et signifie la justice. Un angle droit (un angle aigu) symbolise l''équerre (la fausse équerre) et signifie la droiture. Dans le symbolisme des outils, nous pouvons signaler encore le trait horizontal symbole de la balance ; le trait vertical celui du fil à plomb ; le trait diagonal, la règle ; le demi-cercle, le gabarit du cintre.

Tout aussi fréquents sont les cercles et les parties de cercle. Le cercle, symbole païen de l'univers, symbole chrétien de l'éternité, de la perfection divine, symbolise aussi le caractère fermé de la confrérie.

Quant à l'association des traits et des cercles (à l'image de la lettre grecque **µ**) le mystère reste entier. Pour aborder la symbolique, il vaut mieux garder la tête froide. Nous rencontrons, par ailleurs, des marques semblables gravéees dans le bois de menuiseries anciennes (signes à ne pas confondre avec les repères inscrits sur les différentes pièces d'une charpente et qui servent au positionnement des divers éléments au cours du montage dont voici quelques exemples : I, II, III, , X, X). Ainsi, au dos du panneau central d'une porte d'armoire nous retrouvons les cercles et le A qui s'ancre sur deux X.

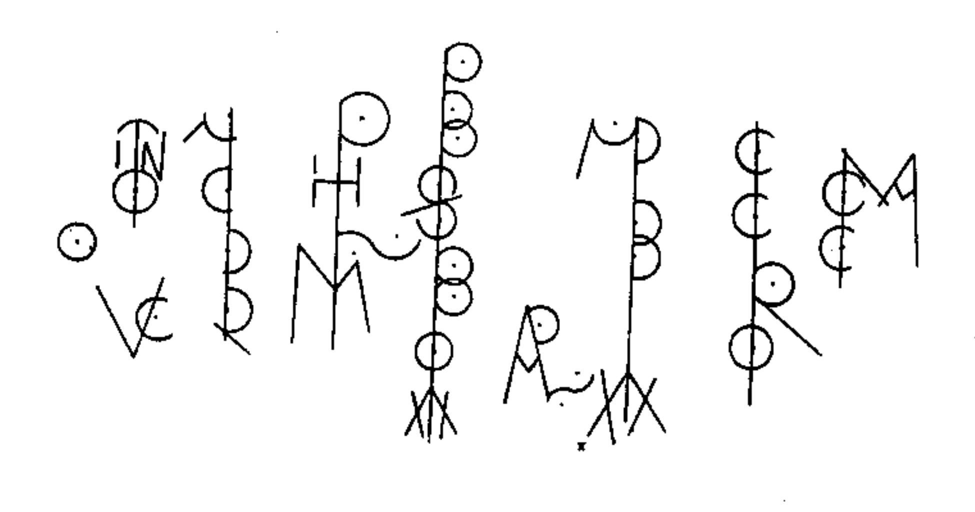
[43] Abel Poitrineau, *Histoire du compagnonnage*, p. 13.



1-2 : **2** **3**

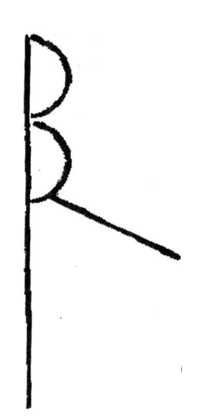
1-2 : marques du jabloir **3 : marque de la porte d'armoire (échelle : 50/100)**

De même, au nord du département de la Loire, de nombreuses marques, de type identique, sont visibles sur les portes du couvent des Cordeliers à Saint-Nizier-sous-Charlieu et sur celles des communs du château de Vougy (communs datant du XVIIIe siècle)[44].



4 **5**

4 : marques du couvent des Cordeliers.
5 : marques des communs du château de Vougy.



Récemment, le décapage et la restauration des belles portes du prieuré d'Ambierle[45], datant probablement de la reconstruction de 1753 à 1757 après un incendie, ont révélé une nouvelle marque (fig. 6) dans le même esprit que les précédentes (fig. 4 et 5). Nous serions très heureux de prendre connaissance et de noter les marques analogues que l'on voudra nous signaler.

6 : marque des portes du prieuré d'Ambierle (Echelle ½)

[44] Marques relevées par M. Grosbeau.
[45] Déposées par la municipalité au musée Alice-Taverne d'Ambierle, et exposées depuis, après restauration.

Couronne d'office

Couronne d'office : voilà un joli nom pour un ustensile de cuisine. C'est une couronne à crochets suspendue dans l'office, pièce attenante à la cuisine où l'on garde les provisions, la vaisselle et le linge de table. Le nom de couronne, outre l'analogie de forme, n'est pas usurpé : certains modèles des 17e et 18e siècles sont de véritables chefs-d'oeuvre de ferronnerie.

L'alimentation carnée était essentiellement la viande porc salée ou transformée en charcuterie : saucisson, andouilles entre autres et le jambon une fois salé (45 jours dans le saloir) étaient séchés à l'air. Pour cela, saucissons[46], jambons et lard salés étaient suspendus au plafond de la cuisine. Ainsi chez Pierre BOUEFFOU dit COUTURIER, époux de Jeanne ROLLE, laboureur de Goutteclaire (Sauvain) au 17e siècle *dans la cuisine s'est trouvé un lard salé et une partie d'autre avec quelques graisses lesquels n'ont été estimés et sont pour la nourriture de la maison*.

On utilisait alors des crochets doubles, triples voire quadruples ou des cercles : couronnes de fer garnies de crochets, pendues au plafond de la cuisine (le plus souvent, dans les maisons humbles, un simple gros clou, de section carrée, fiché dans les poutres faisait l'affaire[47]). Parfois, pour les rendre plus facilement accessibles, ces couronnes pouvaient être descendues et remontées à l'aide d'une corde passant dans une poulie accrochée à une poutre.

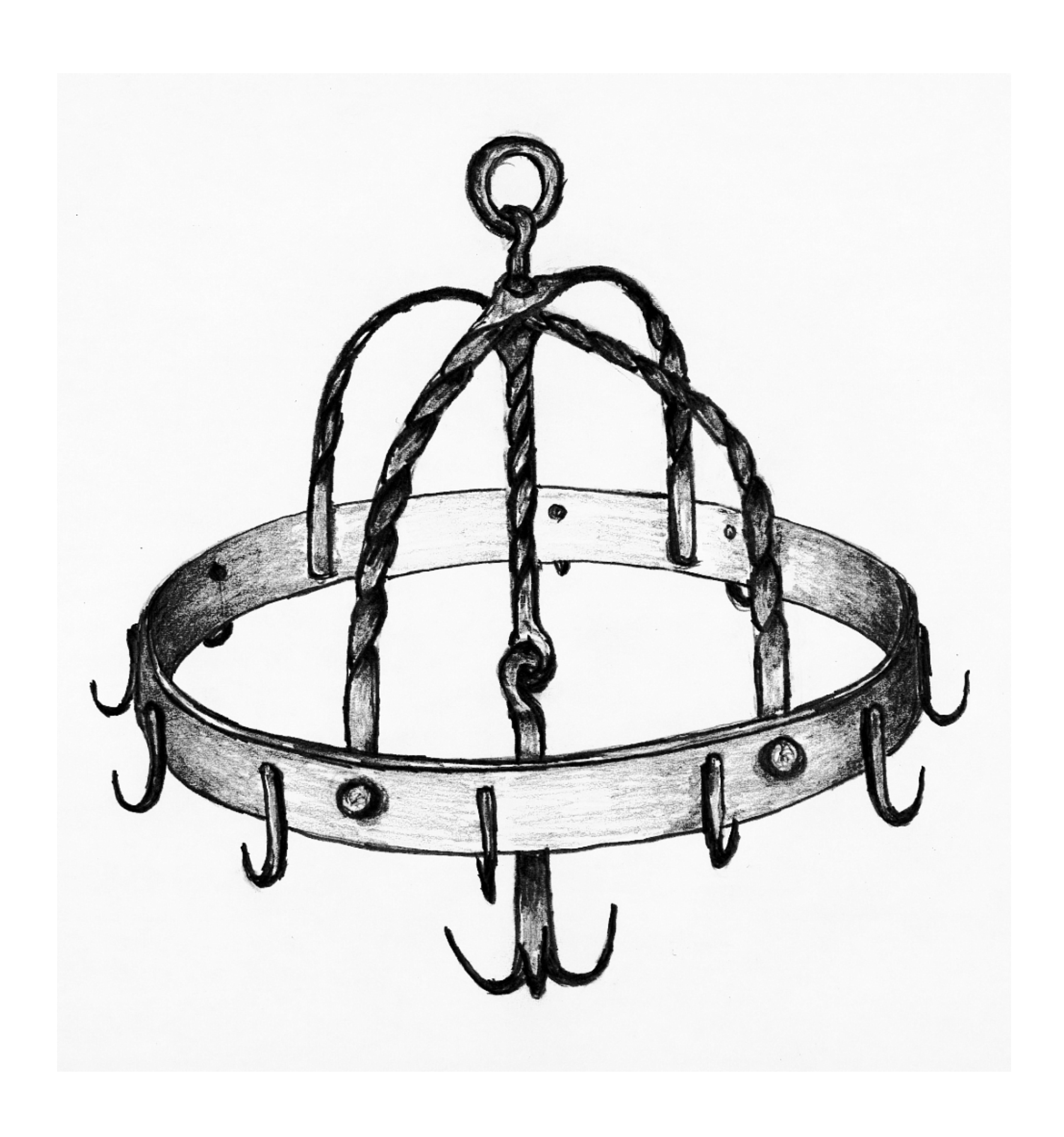
La couronne d'office que l'on présente ci-contre, de forme hémisphérique, se compose d'un cercle de fer plat horizontal d'assez grand diamètre (46 cm). Sur ce cercle sont rivés, à chaud, douze crochets auxquels on accrochait les petites pièces : saucisses, andouilles, lard, jambonneaux...

Cette couronne est surmontée d'une armature formée de deux demi-cercles de fer rond torsadé (petite note esthétique) qui se croisent à angle droit et sont rivés à chaud sur le cercle (hauteur de l'ensemble 17 cm).

Au sommet de cette armature, là où se croisent les demi-cercles est percé un trou dans lequel passe librement une tige verticale permettant la rotation de la couronne autour de cet axe ; tige repoussée à la forge en deux renflements tronconiques de part et d'autre de l'armature pour la rendre solidaire de l'ensemble.

Cette tige torsadée (nouvelle note esthétique) forme une petite boucle dans sa partie supérieure dans laquelle passe un anneau pour suspendre le tout. Elle pend verticalement au milieu de la couronne et se termine, dans sa partie inférieure, par une autre petite boucle à laquelle est fixé (par une boucle) un solide quadruple crochet. Ce grappin dépasse le niveau inférieur de la couronne et permet l'accrochage des grosses pièces de viande ou de jambons. Cette disposition évite de déséquilibrer l'ensemble.

[46] En patois forézien, l'andouille est appelée *sac-bardin* ou *sabardin*.
[47] Les poutres et chevrons des plafonds des maisons anciennes sont truffés de ce genre de clous.



Couronne d'office

Bibliographie

- Bouiller (Robert) : *La vigne et les hommes en Côte Roannaise*, Centre de recherches du musée Alice-Taverne, Ambierle.
- Bouiller (Robert), *Le Forez*, Curandera, Esperluette, 1992.
- Bouiller (Robert, *La maison ; usages domestiques*, Centre de recherches du musée Alice-Taverne, Ambierle.
- Chomel (Abbé Noël) : *Dictionnaire économique contenant des moyens d'augmenter son bien et de conserver sa santé*, Paris 1740.
- Collectif, *les objets civils et domestiques*, Paris, Imprimerie nationale.
- Diderot et d'Alembert, l'*Encyclopédie*.
- Feller (Paul), *L'outil*, Abel Visscher, Bruxelles, 1987.
- Gras (L.-Pierre), *Dictionnaire du patois forézien*, Slakine reprints, 1970.
- Lecoq (Raymond), *Les objets de la vie domestique*, Berger-Levrault, 1979.
- Manufrance, *Catalogues*, 1913 et 1931.
- Reyniès (Nicole de), *Le mobilier domestique, tomes 1 et 2*, Paris, Imprimerie Nationale, 1992.
- Sauvanon (Janine), *Les métiers au Moyen Age, leurs "signatures" dans les vitraux", cathédrale de Chartres*, Editions Houvet, 1993.
- Verdier (Roger), *Glossaire du collectionneur d'outils*, tomes 1 et 2 (1994) ; supplément 1ère partie (1996), Editions du cabinet d'expertise, Saint-Martin-de-la-Lieue.
- Verdier (Roger), *Les objets de la vie quotidienne*, Editions du cabinet d'expertise, Saint-Martin-de-la-Lieue, (14).

Table

Présentation de M. Robert Bouiller	**3**
Le sabotier à travers les actes anciens	**4**
Lutte contre le phylloxéra	**8**
Pot à endives	**12**
La raclette à maie	**14**
Les moulins à café	**16**
Un outil méconnu : le bâton fouleur	**23**
Protection des raisins : serre-fruits	**27**
Crible à cendre	**29**
Cuvier à lessive	**32**
Grils	**34**
Le Vélocar	**36**
La bichicote	**40**
Presse à gratons, entonnoir	**44**
Un outil de tonnelier : le jabloir	**47**
Couronne d'office	**52**
Bibliographie	**54**

Village de Forez, bulletin d'histoire locale.

Supplément au numéro n°85-86 d'avril 2001

Siège social (abonnements) :

- Centre Social de Montbrison, 13, place Pasteur, 42600 MONTBRISON.
- Directeur de la publication : Claude Latta.
- Rédaction : Joseph Barou.
- Abonnement et diffusion : André Guillot.
- Comité de rédaction :

Gérard Aventurier, Joseph Barou, Maurice Bayle, Claude Beaudinat, Danielle Bory, Roger Briand, Mireille Busseuil, Pascal Chambon, Antoine Cuisinier, Edouard Crozier, Monique Diaz, Pierre Drevet, Roger Faure, Jean-Guy Girardet, Francis Goutorbe, André Guillot, Jean Guillot, Marie Grange, Claude Latta, Mickaël Lathière, Philippe Pouzols, Stéphane Prajalas, Jean-François Roche, Pierre-Michel Therrat.

Dépôt légal : 2e trimestre 2001
Impression : Centre départemental de documentation pédagogique de la Loire, Saint-Etienne.